

06/2016

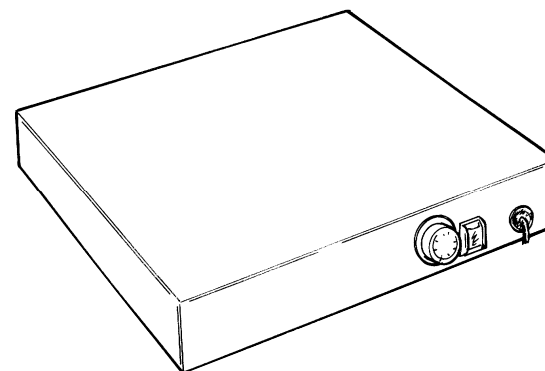
Mod: PIZ/SP

Production code: 30425002



Diamond
catering equipment

**MANUALE DI ISTRUZIONI,
PER USO E MANUTENZIONE**



Ed. 01/2009

PIASTRA SCALDAPIZZA

PREMESSA

- Il presente manuale è stato redatto per fornire al **cliente** tutte le informazioni sulla macchina e sulle norme di sicurezza ad essa collegate, nonché le istruzioni d'uso e di manutenzione che permettono di usare nel modo migliore il mezzo, mantenendo integra l'efficienza nel tempo.
- Questo manuale va consegnato alle persone preposte all'uso della macchina ed alla sua periodica manutenzione.

INDICE DEI CAPITOLI

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 - L' INSTALLAZIONE pag. 8

- 4.1 - COLLOCAMENTO DELLA MACCHINA
- 4.2 - ALLACCIAMENTO ELETTRICO
- 4.3 - SCHEMA ELETTRICO DELLE PIASTRE
- 4.5 - CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO

CAP. 5 - USO DELLA MACCHINA pag. 9

- 5.1 - COMANDI
- 5.2 - PRIMO UTILIZZO DELL' APPARECCHIO

CAP. 6 - PULIZIA ORDINARIA pag. 11

- 6.1 - GENERALITA'

CAP. 7 - MANUTENZIONE pag. 11

- 7.1 - GENERALITA'
- 7.2 - CAVO DI ALIMENTAZIONE

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

- Gli apparecchi devono essere usati solo da personale addestrato che deve conoscere perfettamente le norme di sicurezza contenute in questo manuale.
- Nel caso si debba procedere ad un avvicendamento del personale, provvedere per tempo all'addestramento.
- Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, scollegare la spina della macchina dalla rete di alimentazione elettrica.
- Quando si interviene per la manutenzione o la pulizia degli apparecchi, valutare attentamente i rischi residui.
- Durante la manutenzione o la pulizia mantenere la mente concentrata sulle operazioni in corso.
- Controllare regolarmente lo stato del cavo di alimentazione; un cavo logorato o comunque non integro rappresenta un grave pericolo di natura elettrica.
- Se l'apparecchio dovesse far supporre o dimostrare un mal funzionamento si raccomanda di non usarlo e di non intervenire direttamente per le riparazioni, ma di contattare il "Centro di Assistenza".
- La PIASTRA SCALDAPIZZA serve per riscaldare la pizza. Si raccomanda pertanto di non usare l'apparecchio per utilizzi non elencati e comunque per prodotti non alimentari.
- 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

Per quanto riguarda le sicurezze di natura elettrica, gli apparecchi descritti in questo manuale rispondono alle direttive CEE 2006/95, 2004/108 ed alle normative CEE EN 60335-1, EN 55014.

Nonostante la PIASTRA SCALDAPIZZA sia dotata delle misure normative per le protezioni elettriche (sia in fase di funzionamento che in fase di pulizia e manutenzione), esistono tuttavia dei **RISCHI RESIDUI** non totalmente eliminabili, richiamati in questo manuale sotto forma 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 PIASTRA SCALDAPIZZA è stata progettata e realizzata dalla nostra ditta con il preciso scopo di riscaldare la pizza e di garantire:

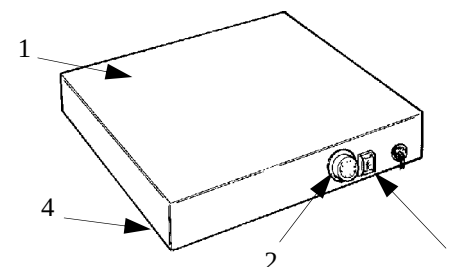
- massima sicurezza nell'uso, pulizia e manutenzione;
- massima igiene, ottenuta grazie ad una minuziosa selezione dei materiali che vengono a contatto con gli alimenti;
- minima dispersione del calore prodotto dalle resistenze;
- robustezza e stabilità di tutti i componenti;
- ottima maneggevolezza.

1.3.2 - caratteristiche costruttive

La PIASTRA SCALDAPIZZA è costruita interamente in acciaio inox AISI 430. Essa garantisce il contatto con gli alimenti (igienicità) e l'inattaccabilità da acidi e sali oltre ad una elevata resistenza all'ossidazione.

1.3.3 - composizione della macchina

FIG. n°1 - Veduta generale della macchina



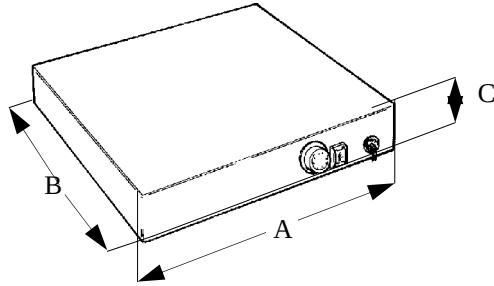
LEGENDA:

	PIASTRA SCALDAPIZZA
1	Piastra di riscaldamento
2	Termostato
3	Pulsante ON-OFF - Lampada spia di funzionamento
4	Piedini

CAP. 2 - DATI TECNICI

2.1 - INGOMBRO, PESO, CARATTERISTICHE ...

FIG. 2 - Disegni d'ingombro



TAB. n°1 - Misure d'ingombro e caratteristiche tecniche delle PIASTRE.

Modello	U.m.	PIASTRA SCALDAPIZZA
Lunghezza A	mm	500
Larghezza B	mm	500
Altezza C	mm	90
Timer	°C	0÷60
Alimentazione		230V/50Hz
Potenza	W	430
Peso netto	Kg	13,4

ATTENZIONE: Le caratteristiche elettriche per le quali è predisposta la macchina, sono indicate in una targhetta applicata sul fianco della macchina stessa; prima di eseguire l'allacciamento elettrico vedere il punto 4.2.

CAP. 3 - RICEVIMENTO DELLA MACCHINA

3.1 - SPEDIZIONE DELLA MACCHINA (vedi FIG. n°3)

La PIASTRA SCALDAPIZZA partono dai nostri magazzini accuratamente imballate.

L'imballo è costituito da:

- a) scatola esterna in robusto cartone + tamponamenti interni;
- b) la macchina;
- c) il presente manuale;
- d) certificato di conformità CE.

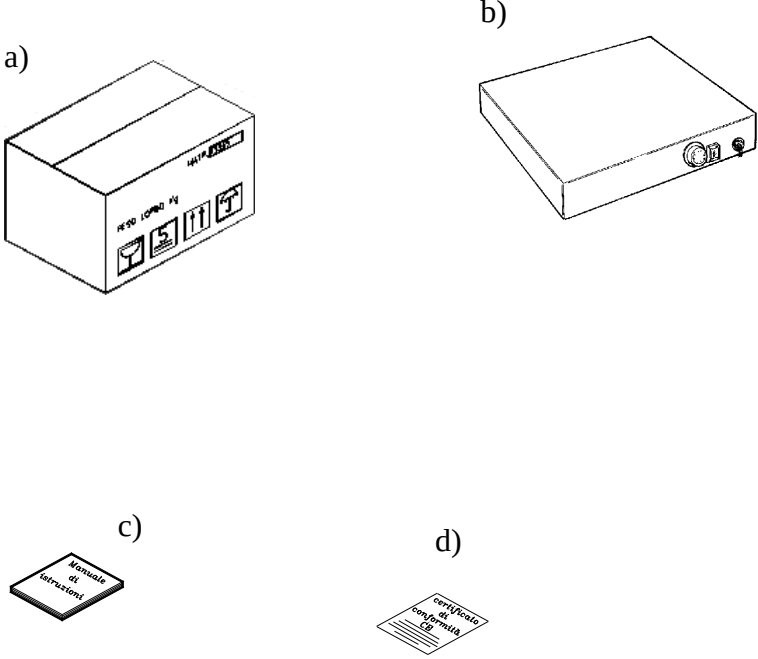


FIG. n°3 - Descrizione dell'imballo

3.2 - CONTROLLO DELL'IMBALLO AL RICEVIMENTO

Al ricevimento del collo, se esso non presenta danni esterni, procedere alla sua apertura controllando che dentro ci sia tutto il materiale (vedi FIG. n°3). Se invece all'atto della consegna del collo esso presenta segni di maltrattamenti, urti o caduta, è necessario far presente al corriere il danno, ed entro 3 giorni della data di consegna, indicata sui documenti, stendere un preciso rapporto sugli eventuali danni subiti dalla macchina. **Non capovolgere l'imballo!!** All'atto del trasporto assicurarsi che venga preso saldamente nei 4 angoli (mantenendolo parallelo al pavimento).

3.3 - SMALTIMENTO DELL'IMBALLO

I componenti dell'imballo (cartone, eventuali pallet, reggetta in plastica e polistirolo) 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 secondo quanto è prescritto dalle norme in vigore.

CAP. 4 - L'INSTALLAZIONE

4.1 - COLLOCAMENTO DELLA MACCHINA

Il piano sul quale va situato l'apparecchio deve tenere conto delle dimensioni di appoggio indicate sulla Tab. 1, e quindi avere un'ampiezza sufficiente, deve essere ben livellato, asciutto, liscio, robusto, stabile ed essere ad una altezza da terra di 80 cm.

Inoltre l'apparecchio deve essere posto in un ambiente con umidità max. 75% non salina ed una temperatura compresa fra +5°C e +35°C; comunque in ambienti che non comportino disfunzioni della stessa.

4.2 - ALLACCIAMENTO ELETTRICO

L'apparecchio è fornito di un cavo di alimentazione di dimensioni adatte alla potenza assorbita con spina.

Per il collegamento rispettare le indicazioni riportate nella targhetta tecnica - matricola (vedi FIG. n°4).

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 sezionatore e la presa siano facilmente accessibili durante l'uso dell'apparecchio.

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

FIG.n°4 - Targhetta tecnica-matricola

4.3 - SCHEMA ELETTRICO DELLA PIASTRA SCALDAPIZZA

(vedi figure n° 5)

SCHEMA ELETTRICO

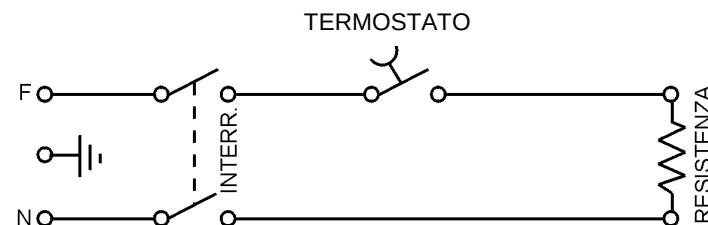


FIG. n°5 - schema elettrico della PIASTRA SCALDAPIZZA

4.5 - CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO

Per il controllo del funzionamento dell'apparecchio è sufficiente osservare se premendo l'interruttore nella posizione "I" si accende la spia e se girando la manopola del termostato in senso orario, partendo dalla posizione di fine corsa, la temperatura nel piano varia.

Quando la suddetta spia è accesa vuol dire che **la macchina è in funzione.**

Terminato il controllo premere l'interruttore nella posizione "0".

CAP. 5 - USO DELLA MACCHINA

5.1 - COMANDI SULLE PIASTRE

I comandi sono disposti come si vede da figura.

1. Termostato.
2. Interruttore "0/I" con lampada spia che segnala l'avvenuta accensione delle resistenze.

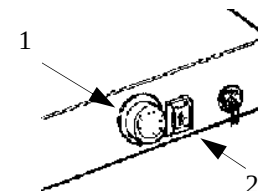


FIG. n° 6 - Posizione comandi sulla piastra

5.3 - PRIMO UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

L'apparecchio viene consegnato con le sue superfici in acciaio protette da una pellicola antigraffio.

Prima di far funzionare l'apparecchio si deve accuratamente levare questa pellicola ed eventuali residui di colla.

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

Gli isolanti termici impiegati nella costruzione dell'apparecchio e residui di grassi dovuti alle lavorazioni meccaniche, riscaldandosi producono del fumo, è per questo motivo che **l'apparecchio la prima volta deve essere fatto funzionare, a vuoto e alla massima potenza per 15-20 minuti, il tutto in ambiente aperto.**

ATTENZIONE: Il prodotto da riscaldare va appoggiato sulla piastra già calda, facendo attenzione ai rischi residui riguardanti il pericolo di ustione.

Per il caricamento del prodotto seguire la procedura:

1. assumere una posizione corretta (FIG. n° 7), evitando il contatto diretto con la macchina;
2. impostare la temperatura desiderata tramite la manopola;
3. con la piastra calda appoggiare la pizza ed iniziare il riscaldamento;
4. a fine utilizzo togliere eventuali residui;
5. se la piastra rimane inattiva per un lungo periodo (es. una o due ore), riportare la manopola termostato a 0°C.

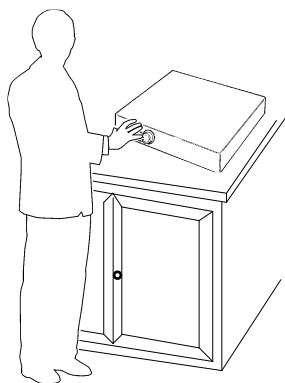


FIG. n°12 - Posizione corretta per l'utilizzo

CAP. 6 - PULIZIA ORDINARIA

6.1 - GENERALITA'

- La pulizia della macchina è una operazione da eseguire almeno una volta al giorno o, se necessario, con maggior frequenza.
- La pulizia deve essere scrupolosamente curata per tutte le parti dell'apparecchio che vengono a contatto diretto con il prodotto.
- L'apparecchio non deve essere pulito con idropulitrici o getti d'acqua.
- La pulizia della PIASTRA invece può essere fatta anche a caldo servendosi di un panno umido, passandolo più volte sulle piastra, prestando sempre molta **ATTENZIONE**, in quanto il contatto accidentale delle mani con la superficie calda può causare gravi ustioni.
- Si consiglia di fare suddetta pulizia con la PIASTRA alla minima temperatura necessaria per far fondere i grassi residui attaccati alla piastra.
- E' vietato versare acqua e altri liquidi sulla piastra.
- **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.**

CAP. 7 - MANUTENZIONE

7.1 - GENERALITA'

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.**

7.2 - CAVO DI ALIMENTAZIONE

Controllare periodicamente lo stato di usura del cavo ed eventualmente chiamare il "CENTRO DI ASSISTENZA" per la 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.

**CENTRO DI ASSISTENZA
RIVENDITORE AUTORIZZATO**