

06/2016

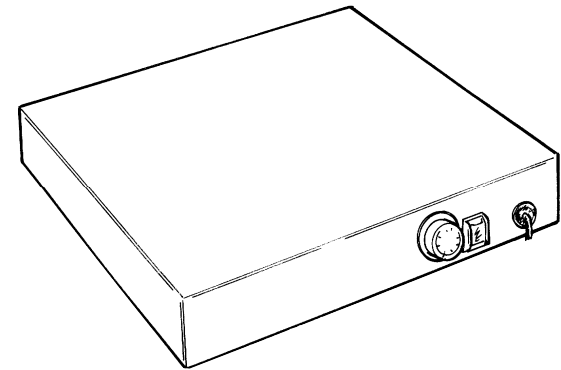
Mod: PIZ/SP

Production code: 30425002



Diamond
catering equipment

**MANUAL DE INSTRUCCIONES,
PARA USO Y MANUTENCIÓN**



Ed. 01/2009

PLANCHA CALIENTA PIZZA

PREMISA

- El presente manual ha sido redactado para suministrar al **Ciente** todas las informaciones sobre la máquina y sobre las normas aplicadas a la misma, como también las instrucciones de uso y de mantenimiento que permiten usar en modo mejor el aparato, manteniendo íntegra la eficiencia en el tiempo.
- Este manual va entregado a las personas propuestas para el uso de la máquina y a su mantenimiento.

CAP. 7 - MANTENIMIENTO

pag. 11

- 7.1 - GENERALIDAD
- 7.2 - CABLE DE ALIMENTACIÓN

CAP. 8 - DESMANTELAMIENTO

pag. 11

- 8.1 - PUESTA FUERA DE SERVICIO
- 8.2 - Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos

ÍNDICE DE LOS CAPÍTULO

CAP. 1 - INFORMACIONES SOBRE EL APARATO pag. 4

- 1.1 - PRECAUCIONES GENERALES
- 1.2 - SEGURIDADES INSTALADAS EN EL APARATO
- 1.3 - DESCRIPCIÓN DEL APARATO
 - 1.3.1 - descripción general
 - 1.3.2 - características constructivas
 - 1.3.3 - composición del aparato

CAP. 2 - DATOS TÉCNICOS pag. 6

- 2.1 - ESPACIO OCUPADO, PESO, CARACTERÍSTICAS

CAP. 3 - RECEPCIÓN DEL APARATO pag. 7

- 3.1 - EXPEDICIÓN DEL APARATO
- 3.2 - CONTROL DEL EMBALAJE Y DE SU CONTENIDO EN EL MOMENTO DE LA RECEPCIÓN
- 3.3 - ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE

CAP. 4 - INSTALACIÓN pag.8

- 4.1 - UBICACIÓN DEL APARATO
- 4.2 - CONEXIÓN ELECTRICA
- 4.3 - ESQUEMA ELÉCTRICO
- 4.3 - ESQUEMA ELÉCTRICO DE LA PLANCHA
- 4.5 - CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO

CAP. 5 - USO DEL APARATO pag. 9

- 5.1 - MANDOS
- 5.2 - PRIMERA UTILIZACIÓN DEL APARATO

CAP. 6 - LIMPIEZA ORDINARIA pag.11

- 6.1 - GENERALIDAD

CAP. 1 - INFORMACIONES SOBRE EL APARATO

1.1 - PRECAUCIONES GENERALES

- Los aparatos deben ser usados solo por personal adiestrado que debe conocer perfectamente las normas de seguridad contenidas en este manual.
- En el caso que se deba proceder a un intercambio de personal, organizar con tiempo la formación de los mismos
- Antes de realizar la limpieza o el mantenimiento, desconectar el aparato de la red de alimentación eléctrica.
- Cuando se interviene para el mantenimiento o la limpieza de los aparatos evaluar atentamente los riesgos residuos.
- Durante el mantenimiento o la limpieza, mantener la mente concentrada en las operaciones que se están desarrollando
- Controlar periódicamente el estado del cable de alimentación; un cable desgastado o de cualquier manera no íntegro representa un grave peligro de naturaleza eléctrica
- Si el aparato demostrara o presentara un mal funcionamiento se recomienda no usarlo y de llamar el “Centro de Asistencia”
- La PLANCHA CALIENTA PIZZA sirve para calentar la pizza. Por lo tanto se aconseja de no usar el aparato para otras finalidades o para productos no alimenticios.
- El constructor no se responsabiliza en el caso que:
 - ⇒ venga manipuleado el aparato por personal no autorizado;
 - ⇒ vengán sustituidos componentes con otros no originales;
 - ⇒ no se sigan **atentamente** las instrucciones presentes en el manual;
 - ⇒ las superficies del aparato vengán tratadas con productos no adaptos.

1.2 - SEGURIDADES INSTALADAS EN EL APARATO

Las seguridades contra los riesgos de naturaleza eléctrica y mecánica han sido efectuadas según las **directivas CEE 2006/95, 2004/108** y según las normativas **CEE EN 60335-1, EN 55014**.

Si bien la PLANCHA CALIENTA PIZZA está dotado de las medidas normativas para las protecciones eléctricas y mecánicas ya sea en fase de funcionamiento que en fase de limpieza y mantenimiento), existen asimismo algunos **RIESGOS RESIDUOS** que no se pueden eliminar totalmente, señalados en este manual bajo la forma de **ATENCIÓN**, los mismos se refieren al peligro de ustión o contusión que derivan de las operaciones de carga y descarga del producto, y durante las operaciones de limpieza de la máquina.

1.3 - DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

1.3.1 - descripción general

La PLANCHA CALIENTA PIZZA ha sido proyectada y realizada por nuestra empresa, con la precisa finalidad de garantizar cuanto sigue:

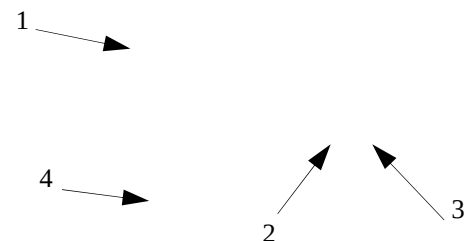
- máxima seguridad durante el uso, limpieza y mantenimiento;
- máxima higiene, obtenida gracias a una minuciosa selección de los materiales que viene en contacto con los alimentos;
- mínima dispersión del calor producido por las resistencias;
- robustez y estabilidad de todos los componentes;
- gran maniobrabilidad.

1.3.2 - características constructivas

La PLANCHA CALIENTA PIZZA ha sido construida completamente en acero inox AISI 430 para garantizar (higiene), que no se peguen los ácidos y sales y además una óptima resistencia contra la oxidación).

1.3.3 - composición del aparato

FIG.n°1 - Vista general del aparato



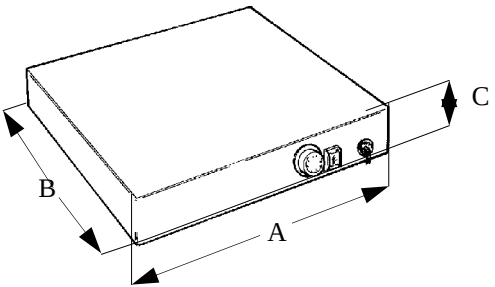
LEYENDA:

PLANCH CALIENTA PIZZA	
1	Placa de calentamiento
2	Termóstato
3	Botón ON-OFF - Lámpara indicadora de funcionamiento
4	Patitas

CAP. 2 - DATOS TÉCNICOS

2.1 - ESPACIO OCUPADO, PESO Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS...

FIG. 2 - Dibujos



TAB. n°1 - Medidas de espacio ocupado y características técnicas de la PLANCHA

Modelo	U.m.	PLANCHA CALIENTA PIZZA
Ancho A	mm	500
Ancho B	mm	500
Altura C	mm	90
Temporizador	°C	0÷60
Alimentación		230V/50Hz
Potencia	W	430
Peso neto	Kg	13,4

ATENCIÓN: Las caracteísticas eléctricas del aparato, están indicadas en una placa colocada en un costado del aparato; antes de efectuar la conexión eléctrica ver punto 4.2.

CAP. 3 - RECEPCIÓN DEL APARATO

3.1 - EXPEDICIÓN DEL APARATO (ver Fig.n°3)
La PLANCHA CALIENTA PIZZA sale de nuestros depósitos cuidadosamente embalada; el embalaje está constituido por:

- a) caja externa de cartón robusto+ encastrés internos;
- b) el aparato;
- c) el presente manual;
- d) certificado de conformidad CE.

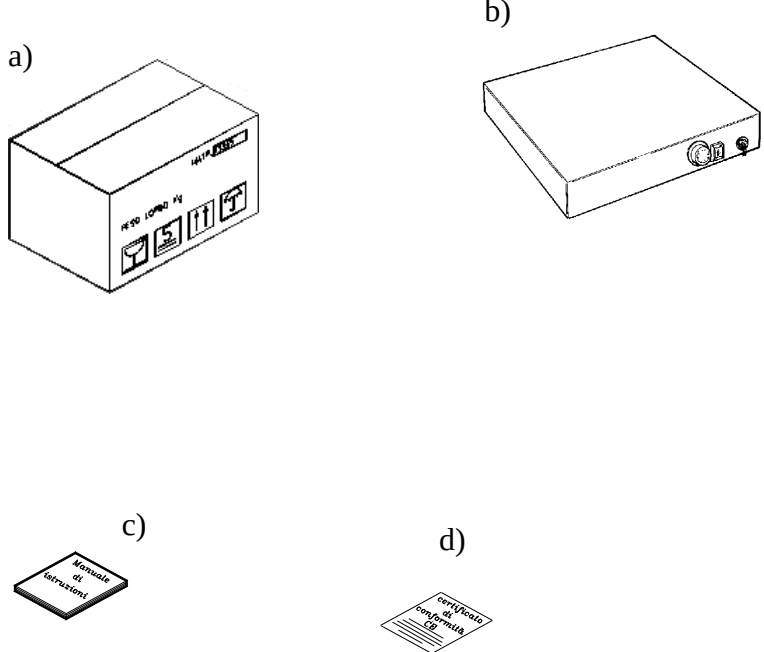


FIG. n°3 - Descripción del embalaje

3.2 - CONTROL DEL EMBALAJE Y DE SU CONTENIDO EN EL MOMENTO DE LA RECEPCIÓN

En el momento de la recepción del bulto si el mismo no presenta daños externos, abrirlo y controlar que dentro esté todo el material (vedi FIG. n°3). Si el examen externo del embalaje presenta señales de maltratos, golpes o caídas, es necesario poner en conocimiento al transportista del daño y, dentro de los 3 días de la fecha de entrega indicada en los documentos, realizar un informe preciso de los eventuales daños que ha sufrido el aparato.

No voltear el embalaje!! Cuando se transporta asegurarse que, los 4 ángulos estén bien sujetos (manteniéndolo paralelo al pavimento)

3.3 - ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE

Los componentes del embalaje (cartón, eventuales palet, fejes de plástico y esponja poliuretánica) son productos asimilables con los desperdicios sólidos urbanos; por este motivo pueden ser eliminados sin dificultad.

En el caso que el aparato se use en países en el cual existen normas particulares, eliminar los embalajes como viene prescripto por las normas en vigor.

CAP. 4 - INSTALACIÓN

4.1 - UBICACIÓN DEL APARATO

El plano donde se apoya el aparato, debe tener las dimensiones de apoyo que se indican en la Tab. 1, y tener un ancho suficiente, debe estar bien nivelado, seco, liso, fuerte y estable, tiene que resistir las altas temperaturas y tener una altura desde el piso de 80 cm .

El aparato debe ser instalado en un ambiente con humedad máx. del 75% no salina y temperatura entre los +5°C y +35°C; o sea en ambientes que no produzcan el mal funcionamiento de la misma.

4.2 - CONEXIÓN ELÉCTRICA

El aparato se suministra con un cable de alimentación de dimensiones adaptas a la potencia que absorbe el enchufe.

Para efectuar la conexión, respetar las indicaciones citadas en la placa técnica-matrícula (vedi FIG. n°4).

Asegurarse que la puesta a tierra funcione perfectamente. Controlar además que los datos que figuran en la placa técnica-matrícula (ver Fig.4) correspondan a los datos que figuran en los documentos de entrega y de acompañamiento, y que el interruptor seccionador y el enchufe sean fácilmente e la presa siano facilmente accesibles durante el uso del aparato.

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

FIG.n°4 - Placa técnica - matrícula .

4.3 - ESQUEMA ELÉCTRICO DE LA PLANCHA CALIENTA PIZZA (ver figura n° 5)

ESQUEMA ELÉCTRICO

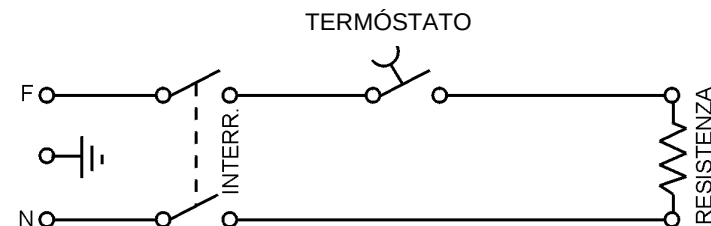


FIG. n°5 - esquema eléctrico de la PLANCHA CALIENTA PIZZA

4.5 - CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO

Para controlar si el aparato funciona, es suficiente observar si, pulsando el interruptor en la posición “I” se enciende el indicador luminoso y si girando el termóstato en sentido horario, iniciando de la posición de tope, la temperatura en la placa cambia.

Cuando dicho indicador se enciende, quiere decir que **el aparato está funcionando.**

Cuando se termina de efectuar el control posicionar el interruptor en la posición “0”.

CAP. 5 - USO DEL APARATO

5.1 - MANDOS DE LA PLANCHA

Los mandos están ubicados como se indica a continuación:

1. Termóstato.
2. Interruptor “0/I” con lámpara indicadora que señala el encendido de la resistencia .

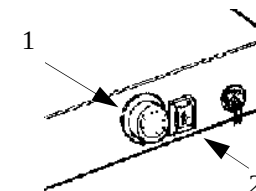


FIG. n° 6 - Posición de los mandos en al Placa

5.3 - PRIMERA UTILIZACIÓN DEL APARATO

El aparato se entrega con las superficies en ecerro protegidas con una película de nylon irrayable.

Antes de ponerlo en funcionamiento es necesario quitar la película y los restos de pegamento.

Para efectuar dicha operación no usar herramientas con puntas o sustancias abrasivas inflamables.

Los aislantes térmicos que se han usado para construir el aparato y los residuos de grasas, debidos a los trabajos mecánicos de cada uno de las piezas, calentándose produzcan humo, es por este motivo que la primera vez antes del uso, **el aparato debe funcionar vacío a la máxima potencia por aproximadamente 15-20 minutos, en un ambiente abierto.**

ATENCIÓN: El producto a calentar debe ser apoyado sobre la placa ya cliente, prestando atención a los riesgos de ustión.

Para introducir el producto seguir el siguiente preceidimiento:

1. tomar una correcta posición (*FIG. n° 7*), evitando el contacto directo con la máquina;
2. regular la temperatura deseada usando la empuñadura;
3. con la placa caliente apoyar la pizza e iniciar el calentamiento;
4. cuando se ha terminado, limpiar los residuos;
5. seila plancha no se usa por un largo período (ej. una o dos horas) posicionar nuevamente la empuñadura termóstato a 0°C.

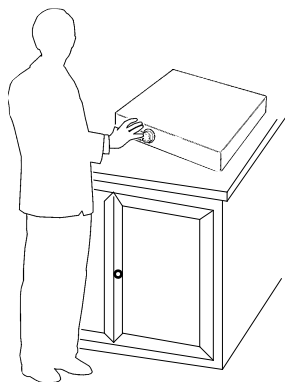


FIG. n°12 - Posición correcta para la utilización

CAP. 6 - LIMPIEZA ORDINARIA

6.1 - GENERALIDAD

- La limpieza del aparato se debe efectuar por lo menos una vez al día, si es necesario realizarla con mayor frecuencia.
- La limpieza de la máquina debe ser escrupulosa y cuidadosa para todas las partes que vienen en contacto directo o indirecto con el alimento.
- No se debe limpiar el aparato con hidrolimpiadoras o chorros de agua.
- La limpieza de la PLANCHA puede ser efectuada en caliente usando un trapo húmedo, pasándolo varias veces sobre la placa, prestando siempre mucha **ATENCIÓN**, dado que el contacto accidental de las manos con la placa puede provocar graves ustiones.
- Es aconsejable efectuar la limpieza cuando la PLANCHA ha alcanzado la temperatura mínima necesaria para disolver la grasa que está pegada en la placa.
- Prohibido verter agua u otros líquidos sobre la placa

ATENCIÓN: Antes de realizar cualquier operación es necesario **desconectar el enchufe de alimentación de la red para aislar completamente el aparato del resto de la instalación.**

CAP. 7 - MANTENIMIENTO

7.1 - GENERALIDAD

Antes de realizar cualquier operación es necesario **desconectar el enchufe de alimentación de la red para aislar completamente la máquina del resto de la instalación.**

7.2 - CABLE DE ALIMENTACIÓN

Controlar periódicamente el estado de desgaste del cable y eventualmente llamar el "CENTRO DE ASISTENCIA" Para la sustitución.

CAP. 8 - DESMANTELAMIENTO

8.1 - PUESTA FUERA DE SERVICIO

Si por cualquier motivo se desea poner fuera de servicio el aparato asegurarse que ninguna persona la pueda utilizar: **desconectar y cortar la conexión eléctrica.**

8.2 - Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos



Según el art.13 del Decreto legislativo 25 julio de 2005, n.151 "Actuación de las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, y la

gestión de sus residuos”.

El símbolo del contenedor de basura tachado presente en el aparato o en el paquete, indica que el producto al final de su vida útil, debe ser gestionado de modo diferenciado de los otros residuos.

La recogida diferenciada de este aparato al final de su vida útil está organizada y gestionada por el productor.

El usuario que desee deshacerse del aparato debe entonces contactar al productor y seguir el sistema que éste ha adoptado para la recogida diferenciada del aparato al final de su vida útil.

La adecuada recogida diferenciada para reactivar sucesivamente el aparato en desuso, para el reciclaje, el tratamiento y la eliminación ambientalmente compatible, contribuye a evitar posibles efectos negativos para el ambiente y para la salud y favorece la reutilización o reciclaje de los materiales que componen el aparato.

La eliminación abusiva del producto por parte del poseedor, comporta la aplicación de sanciones administrativas previstas por la norma vigente.

**CENTRO DE ASISTENCIA
VENDEDOR AUTORIZADO**