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.**

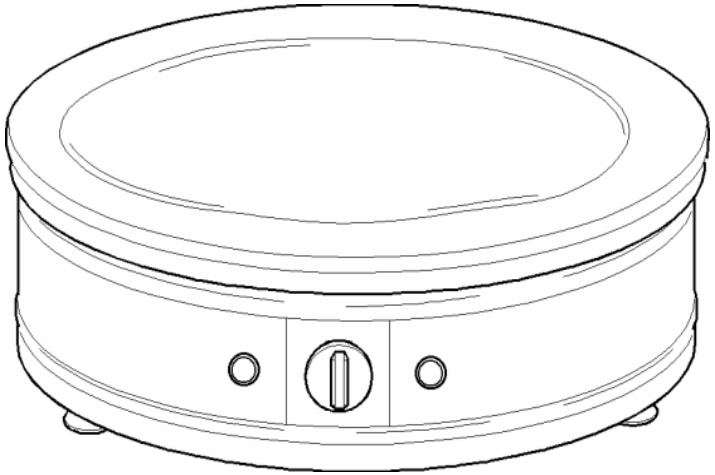
8.2 - SMALTIMENTO

Una volta messa fuori servizio, la macchina può essere tranquillamente eliminata. Per un corretto smaltimento dell'apparecchio, rivolgersi ad una qualsiasi Azienda addetta a tale servizio osservando attentamente i materiali utilizzati per i vari componenti **(vedere cap. 1 par. 3.2).**

CENTRO DI ASSISTENZA
RIVENDITORE AUTORIZZATO

KAREL srl
Via Colombi Guidotti 7/a
43100 Parma – Italia
Telefono +39.0521.992844
Fax +39.0521.293282
info@karelsrl.com - www.karelsrl.com

MANUALE DI ISTRUZIONI,
PER USO E MANUTENZIONE



CREPIERA TONDA

PREMESSA

- Il presente manuale è stato redatto per fornire al **cliente** tutte le informazioni sulla macchina e sulle norme di sicuezza 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 DELLA CREPIERA
4.4 - CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO

CAP. 5 - USO DELLA MACCHINA pag. 9
5.1 - COMANDI
5.2 - PRIMO UTILIZZO DELL'APPARECCHIO
5.3 - CARICAMENTO DEL PRODOTTO

CAP. 6 - PULIZIA ORDINARIA pag. 11
6.1 - GENERALITA'

CAP. 6 - PULIZIA ORDINARIA

6.1 - GENERALITA'

- ***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.
- 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, bensì con acqua e detersivi neutri.
- La pulizia della CREPIERA può essere fatta anche a caldo servendosi di uno strumento (tipo spatola), passandola più volte sulla piastra di cottura, 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 residui attaccati sul piano di cottura.
- E' vietato versare acqua e altri liquidi sulla piastra di cottura, in quanto lo sbalzo di temperatura può provocare schizzi pericolosi.

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.

7.3 - PIEDINI

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

5.2 - PRIMO UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

L'apparecchio viene consegnato con la superficie in acciaio protetta da una pellicola antigraffio che, prima di far funzionare l'apparecchio, si deve accuratamente levare assieme ad eventuali residui di colla. Per tale operazione si ricorda di non usare utensili appuntiti, sostanze abrasive ed 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.**

5.3 - CARICAMENTO DEL PRODOTTO

***ATTENZIONE*:** L'impasto da cuocere va versato sulla piastra di cottura già calda, facendo attenzione ai rischi residui riguardanti il pericolo di ustione.

La procedura da seguire è la seguente:

1. assumere una posizione corretta in modo da evitare incidenti *(vedi FIG. n°7)*: il corpo deve essere perpendicolare al piano di lavoro; le mani non devono forzare i componenti della macchina. **In ogni caso non appoggiarsi alla macchina evitando di assumere posizioni tali che comportino il contatto diretto con la stessa.**
2. accendere l'apparecchio ruotando la manopola del termostato e portarla nella posizione desiderata;
3. attendere qualche minuto per il riscaldamento della piastra di cottura. La temperatura impostata è raggiunta quando si spegne la spia *(rif. 3 FIG. n°6)*;
4. a questo punto si può versare l'impasto sulla piastra;
5. a fine cottura togliere eventuali residui dalla piastra;
6. se l'apparecchio rimane inattivo per un lungo periodo (es. una o due ore), riportare la manopola termostato a 0°C.



FIG. n°7 - Posizione corretta per l'utilizzo

CAP. 7 - MANUTENZIONE pag. 11
7.1 - GENERALITA'
7.2 - CAVO DI ALIMENTAZIONE
7.3 - PIEDINI

CAP. 8 - SMANTELLAMENTO pag. 12
8.1 - MESSA FUORI SERVIZIO
8.2 - SMALTIMENTO

INDICE DELLE FIGURE

FIG. n°1 - *Veduta generale della macchina* pag. 6
FIG. n°2 - *Disegni d'ingombro* pag. 6
FIG. n°3 - *Descrizione dell'imballo* pag. 7
FIG. n°4 - *Targhetta tecnica - matricola* pag. 8
FIG. n°5 - *Schema elettrico della CREPIERA* pag. 9
FIG. n°6 - *Posizione dei comandi* pag. 9
FIG. n° 7 - *Posizione corretta per l'utilizzo* pag. 10

CAP. 1 - INFORMAZIONI SULLA MACCHINA

1.1 - PRECAUZIONI GENERALI

- L'apparecchio deve essere usato 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 dell'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.
- Quando si interviene per la manutenzione o la pulizia dell'apparecchio, 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 CREPIERA serve per cuocere crêpes. Si raccomanda pertanto di non usare l'apparecchio per utilizzi non riportati 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 meccanica, gli apparecchi descritti in questo manuale rispondono alle direttive **CEE 89/392** e mod. **CEE 91/368, 92/31, 93/44, 93/68**.

Per quanto riguarda le sicurezze di natura elettrica, gli apparecchi descritti in questo manuale rispondono alle direttive **CEE 73/23, 89/336,** mod. **CEE 91/368, 92/31, 93/44, 93/68** ed alle normative **CEE EN 60335-1, EN 55014.**

Nonostante la CREPIERA sia dotata delle misure normative per le protezioni elettriche e meccaniche (sia in fase di funzionamento che in fase di pulizia e manutenzione), esistono tuttavia dei **RISCHI RESIDUI** (**CEE 89/392 punto 1.7.2**) 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.

4.3 - SCHEMA ELETTRICO DELLA CREPIERA

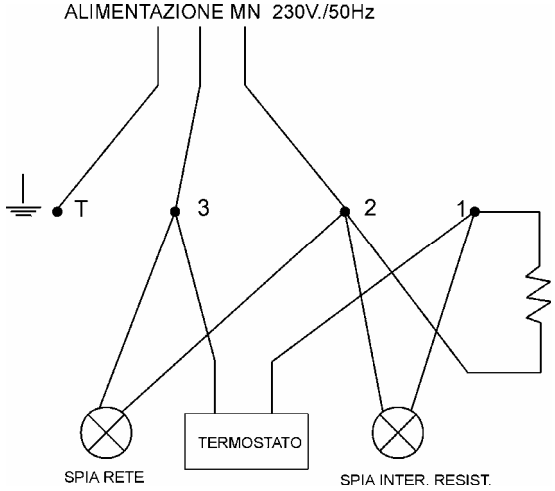


FIG. n°5 - Schema elettrico della CREPIERA

4.4 - CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO

Per il controllo del funzionamento dell'apparecchio attenersi alle seguenti istruzioni:

1. alimentare l'apparecchio alla rete verificando che la spia *(rif. 2 FIG. n°6)* si accenda;
2. ruotare la manopola del termostato in senso **orario** *(rif.1 FIG.n°6)* stando di fronte alla manopola stessa;
3. verificare che si accenda la spia posta di fianco *(rif. 3 FIG. n°6)*. Quando la piastra raggiunge la temperatura impostata, la suddetta spia si spegne.

CAP. 5 - USO DELLA MACCHINA

5.1 - COMANDI

I comandi sono disposti come si vede da figura sotto.

1. Manopola termostato;
2. Lampada spia, segnala l'avvenuta alimentazione alla rete;
3. Lampada spia, segnala il funzionamento delle resistenze.

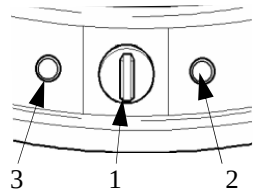


FIG. n°6 - Posizione comandi

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 punti fondamentali (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 (con spina) di dimensioni adatte alla potenza assorbita.
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 il lato comandi e la presa siano facilmente accessibili per l'uso dell'apparecchio.

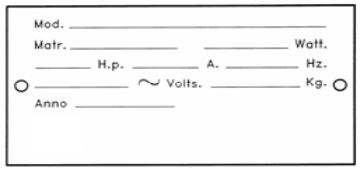


FIG. n°4 - Targhetta tecnica-matricola

1.3 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

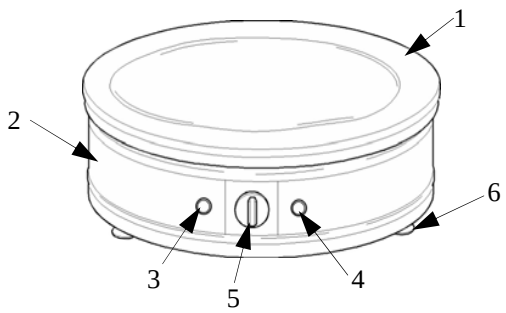
1.3.1 - descrizione generale

La CREPIERA è stata progettata e realizzata dalla nostra ditta con il preciso scopo di cuocere crêpes garantendo:
- 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 CREPIERA ha la struttura in acciaio inossidabile AISI 430.
La piastra di cottura è in ghisa cromata. 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:

1 Piastra di cottura
2 Struttura
3 Lampada spia di funzionamento
4 Lampada spia termostato
5 Manopola termostato
6 Piedini

CAP. 2 - DATI TECNICI

2.1 - INGOMBRO, PESO, CARATTERISTICHE ...

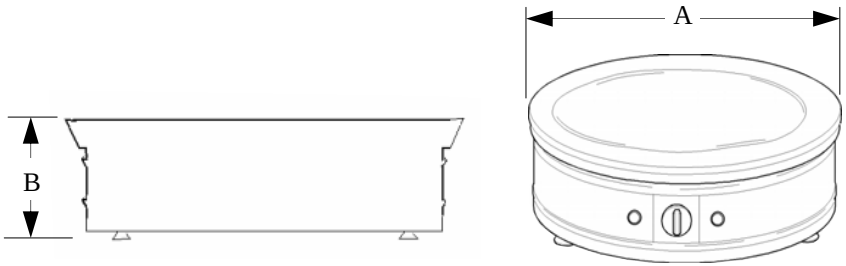


FIG. n°2 - Disegni d' ingombro

TAB. n°1 - Misure d'ingombro e caratteristiche tecniche della CREPIERA.

Modello	U.m.	CREPIERA TONDA
Diametro piastra A	**mm**	350
Altezza B	**mm**	125
Alimentazione	**Mn**	230V - 50Hz
Potenza	**W**	1200 W
Peso netto	**Kg**	10

***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 CREPIERA parte dai nostri magazzini accuratamente imballata.
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**.

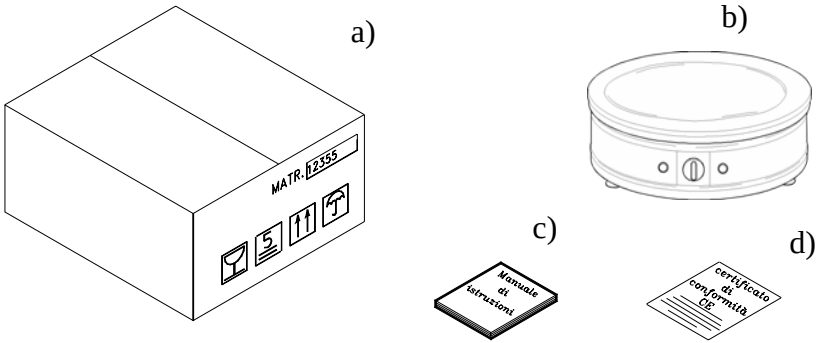


FIG. n°3 - Descrizione dell'imballo