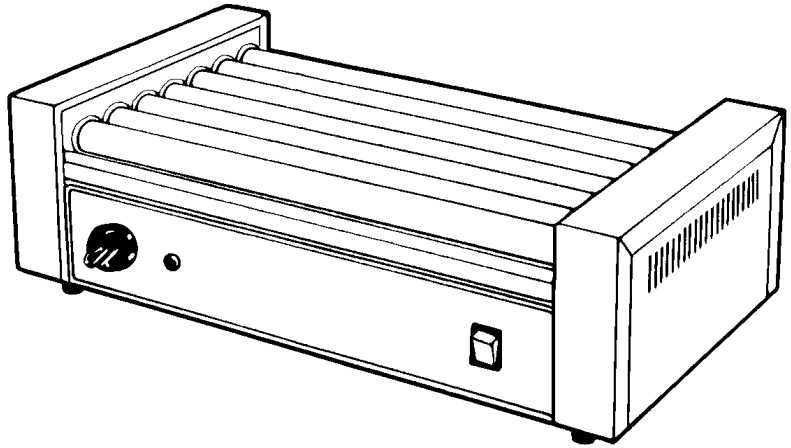
CUOCI WURSTEL A RULLI

MANUALE DI ISTRUZIONI, PER USO E MANUTENZIONE



Mod. GW 5 - GW 7 - GW 9

CENTRO DI ASSISTENZA
RIVENDITORE AUTORIZZATO

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
4.4 - CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO

CAP. 5 - USO DELLA MACCHINA pag. 10
5.1 - COMANDI DEL GW
5.2 - PRIMO UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

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

vuoto e alla massima potenza, per 15-20 minuti, il tutto in ambiente aperto.
Durante le operazioni di carico e scarico del prodotto sono possibili ustioni e schiacciamento delle dita, si raccomanda perciò la massima attenzione e di usare degli utensili (es. pinze per alimenti).

CAP. 6 - PULIZIA ORDINARIA

6.1 - GENERALITA'

• 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.
- La pulizia va fatta esclusivamente con la macchina a freddo.

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.

NOTE

Se si dovesse supporre un guasto interno alla macchina tipo:

- resistenze elettriche (il riscaldamento dei rulli non funziona);
- motoriduttore (i rulli non ruotano più);

chiamare il "CENTRO DI ASSISTENZA".

4.4 - CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO (vedere figura n°7)
Per il controllo del funzionamento dell'apparecchio è sufficiente osservare se premendo l'interruttore (1) nella posizione "A" di start e nella posizione "B" di stop i rulli della macchina rispettivamente girano e si fermano.
Osservare poi se girando la manopola (2) in senso orario (stando di fronte alla manopola stessa) aumenta la temperatura dei rulli, e se si accende la spia rossa (3) quando la manopola non è in posizione di "0°".
Quando la suddetta spia è accesa vuol dire che le **resistenze sono in <u>funzione.</u>**

CAP. 5 - USO DELLA MACCHINA

5.1 - COMANDI DEL GW
I comandi sono disposti come da figura sotto.

1 - Interruttore
2 - Manopola della temperatura
3 - Lampada spia, segnala il funzionamento delle resistenze

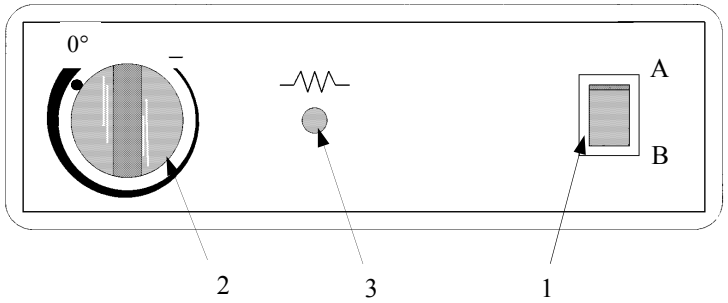


FIG. n°6 - Posizione comandi

5.2 - PRIMO UTILIZZO DELL'APPARECCHIO
L'appareccio viene consegnato con le 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'apprecchio la prima volta deve essere fatto funzionare a

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

TAB. n°1 - Misure d'ingombro e caratteristiche tecniche della serie GW pag. 8

<u>INDICE DELLE FIGURE</u>

FIG. n°1 - Veduta generale del GW *pag. 5*
FIG. n°2 - Disegno 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 *pag. 9*
FIG. n°6 - Posizione dei comandi *pag. 10*

CAP. 1 - INFORMAZIONI SULLA MACCHINA

1.1 - PRECAUZIONI GENERALI

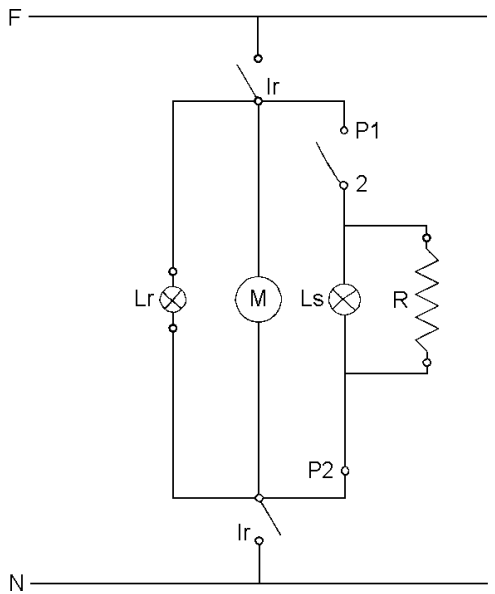
- Il GW deve essere usato solo da personale addestrato che deve conoscere perfettamente le norme di sicurezza contenute in questo manuale.
- Nel caso si debba procedere ad un avvicendamento del personale, provvedere per tempo all'addestramento.
- Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, scollegare la spina della macchina dalla rete di alimentazione elettrica.
- Quando si interviene per la manutenzione o la pulizia del GW, 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 il GW 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".
- Il GW serve per cuocere - riscaldare wurstel.
  Si raccomanda pertanto di non usare l'apparecchio per utilizzi estranei alla sua natura.

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 89/392; 91/368**.
Il GW è 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 sotto forma di ***ATTENZIONE***.
Essi riguardano il pericolo di ustione e pressione delle mani, derivante dall'operazione di carico e scarico del prodotto e durante l'operazione di pulizia della macchina.

4.3 - SCHEMA ELETTRICO

FIG. n°5 - Schema elettrico



M = Motoriduttore
Ls = Lampada spia
P1 - 2 - P2 = Contatti Infinit Control
Ir = Interruttore motoriduttore
Lr = Spia luminosa motoriduttore
R = Gruppo resistenze per il GW 5 n°5 resistenze da 170W
per il GW 7 n°7 resistenze da 200W

CAP. 4 - L'INSTALLAZIONE

4.1 - COLLOCAMENTO DELLA MACCHINA

Il piano sul quale va situato l'apparecchio deve tenere conto delle dimensione 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.
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 il GW e le pareti stesse, onde evitare rischi d'incendio.

4.2 - ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Collegare l'apparecchio 230 Volt 50 Hz, interponendo un interruttore differenziale - magnetotermico da 15A, Δ 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.

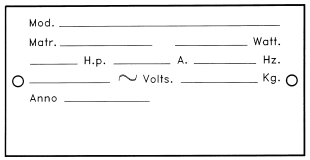


FIG. n°4 - Targhetta tecnica - matricola

1. 3 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

1.3.1 - descrizione generale

Il GW è stato progettato e realizzato dalla nostra ditta, con il preciso scopo di garantire:

- 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

Il corpo del GW è costruito interamente in acciaio inox 430F.
Anche i rulli di cottura sono in acciaio inossidabile per garantire così l'igienicità è l'inattaccabilità da acidi e sali oltre ad una assoluta resistenza all'ossidazione.

1.3.3 - composizione della macchina

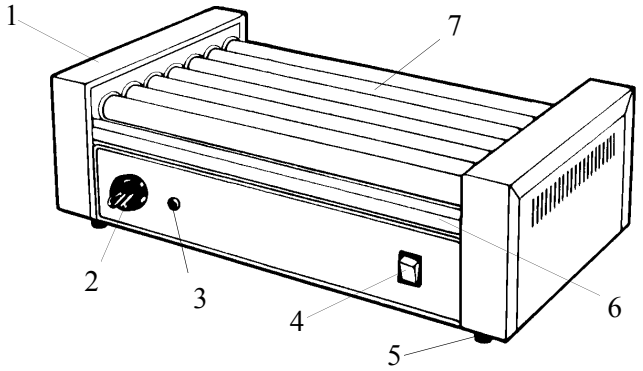


FIG. n°1 - Veduta generale del GW

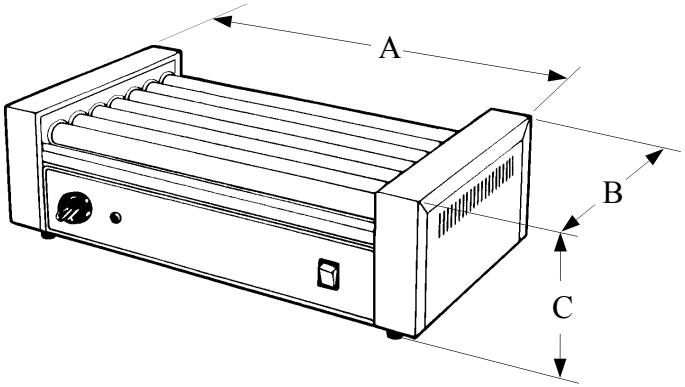
LEGENDA:

1 - Struttura portante
2 - Termostato
3 - Lampada spia funzionamento
4 - Interruttore
5 - Piedini
6 - Vaschetta raccolta sugo
7 - Rulli di cottura

CAP. 2 - DATI TECNICI

2.1 - INGOMBRO, PESO, CARATTERISTICHE...

FIG. n°2 - Disegno d' ingombro



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

Modelli		**GW 5**	**GW 7**	**GW 9**
Lunghezza A	**mm**	450	560	560
Larghezza B	**mm**	230	300	375
Altezza C	**mm**	170	170	180
Numero rulli	**n.**	5	7	9
Lunghezza rulli	**mm**	350	460	460
Alimentazione		230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz
Potenza	**watt**	850	1400	1650
Peso netto	**kg**	5,4	8,2	11

N.B.: 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)

Il GW parte dai nostri magazzini accuratamente imballato, l'imballo è costituito da:

a) scatola esterna in robusto cartone + tamponamenti interni;
b) la macchina.

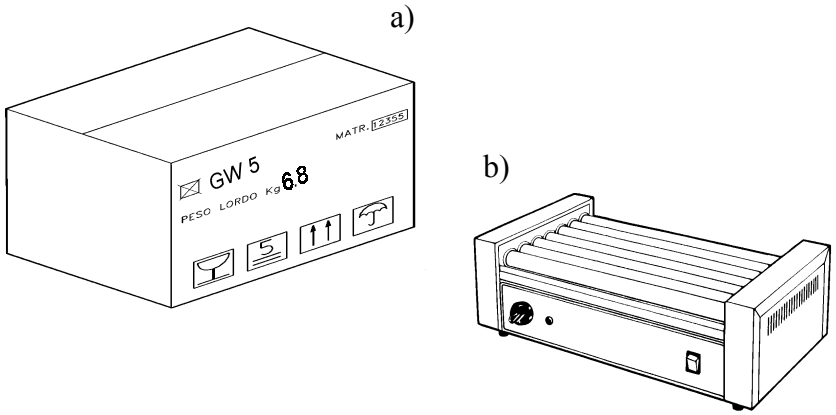


FIG. n°3 - Descrizione dell'imballo

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.

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.