CAP. 7 - MANUTENZIONE

7.1 - GENERALITA'

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.**

7.2 - CAVO DI ALIMENTAZIONE

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

7.3 - TUBI AL QUARZO

Controllare periodicamente lo stato dei tubi al quarzo della Salamandra Fissa/ Basic in quanto lo spostamento dell'apparecchio da un posto di lavoro ad un altro, potrebbe provocare la loro rottura. In tal caso chiamare il "CENTRO ASSISTENZA".

7.4 - 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".

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.**

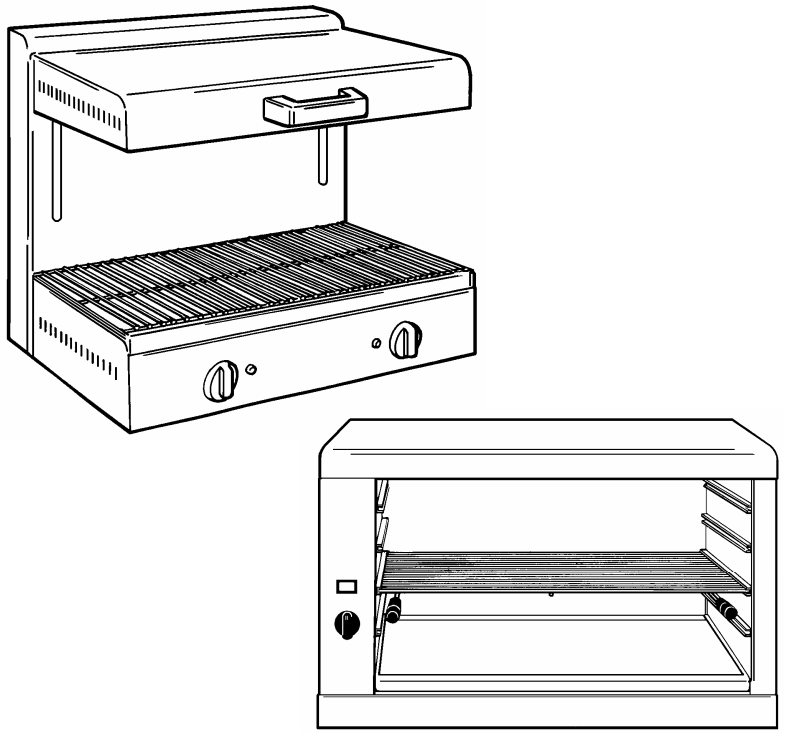
8.2 - SMALTIMENTO

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

SALAMANDRA

MANUALE DI ISTRUZIONI, PER USO E MANUTENZIONE



mod.: "***Salamandra Fissa, Basic, Salamandra Mobile***"

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. 7
2.1 - INGOMBRO , PESO , CARATTERISTICHE . . .

CAP. 3 - RICEVIMENTO DELLA MACCHINA pag. 8
3.1 - SPEDIZIONE DELLA MACCHINA
3.2 - CONTROLLO DELL' IMBALLO AL RICEVIMENTO
3.3 - SMALTIMENTO DELL' IMBALLO

CAP. 4 - L' INSTALLAZIONE pag. 9
4.1 - COLLOCAMENTO DELLA MACCHINA
4.2 - ALLACCIAMENTO ELETTRICO
4.3 - SCHEMA ELETTRICO DELLA SALAMANDRA BASIC
4.4 - SCHEMA ELETTRICO DELLA SALAMANDRA FISSA
4.5 - SCHEMA ELETTRICO DELLA SALAMANDRA MOBILE
4.6 - CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO

CAP. 5 - USO DELLA MACCHINA pag. 13
5.1 - COMANDI
5.2 - PRIMO UTILIZZO DELL'APPARECCHIO
5.3 - CARICAMENTO DEL PRODOTTO

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; aspettare inoltre che la macchina si raffreddi.**

- La pulizia della macchina è una operazione da eseguire almeno una volta al giorno o, se necessario, con maggior frequenza.
- La macchina deve essere lavata con detersivi neutri (PH7) a temperatura ambiente, con l'aiuto di un panno imbevuto.
- 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 Salamandre deve essere fatta estraendo le griglie di protezione e passando le lampade al quarzo con un batuffolo di cotone imbevuto di un pò di detergente.
- Uguale attenzione deve essere fatta nello **svuotamento della vaschetta di raccolta briciole.**

N.B.: Per quanto riguarda la Salamandra Mobile come prima volta bisogna svitare la vite sul retro (*vedi FIG.10*) che fa da fermo al bilanciere posto all'interno della macchina.

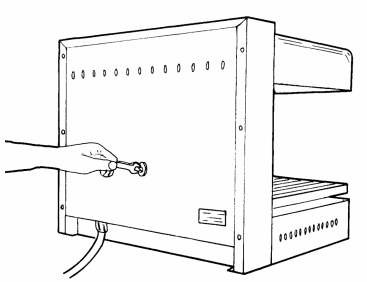


FIG. n°9 - Fermo del bilanciere

5.3 - CARICAMENTO DEL PRODOTTO

***ATTENZIONE*:** Il prodotto da cuocere va inserito nel vano di cottura già caldo, facendo attenzione ai **RISCHI RESIDUI** riguardanti il pericolo di ustione. **Usare quindi i mezzi di protezione adeguati.**

La procedura da seguire è la seguente:

1 assumere una posizione corretta in modo da evitare incidenti (*vedi FIG.n°10*): 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 simostato e portarla nella posizione MAX., per circa un minuto;
3 inserire il prodotto da cuocere, gratinare o riscaldare e regolare, in base alle necessità, l'intensità di calore tramite la manopola del simostato;
4 a fine cottura togliere eventuali residui dalla piastra;
5 se l'apparecchio rimane inattivo per un lungo periodo, riportare la manopola simostato a 0°C.

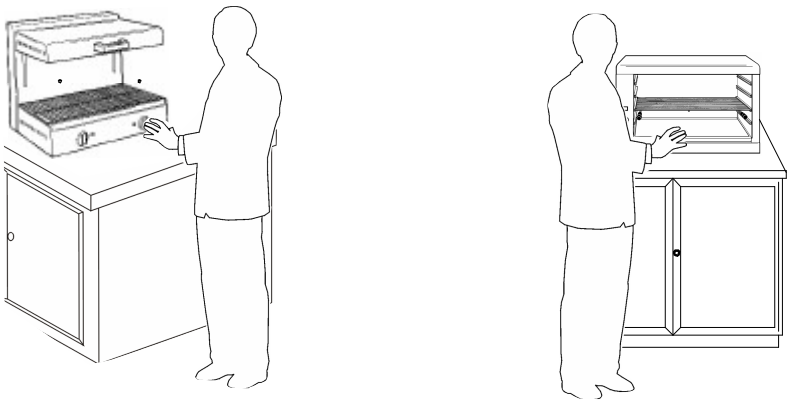


FIG. n°10 - Posizione corretta per l'utilizzo

CAP. 6 - PULIZIA ORDINARIA pag. 15
6.1 - GENERALITA'

CAP. 7 - MANUTENZIONE pag. 16
7.1 - GENERALITA'
7.2 - CAVO DI ALIMENTAZIONE
7.3 - TUBI AL QUARZO
7.4 - PIEDINI

CAP. 8 - SMANTELLAMENTO pag. 16
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. 7
FIG. n°3 - Descrizione dell'imballo pag. 8
FIG. n°4 - Targhetta tecnica - matricola pag. 9
FIG. n°5 - Schema elettrico della SALAMANDRA BASIC pag. 10
FIG. n°6 - Schema elettrico della SALAMANDRA FISSA pag. 11
FIG. n°7 - Schema elettrico della SAL. MOBILE PRO/PRO I pag. 12
FIG. n°8 - Posizione comandi pag. 13
FIG. n°9 - Fermo del bilanciere pag. 14
FIG. n°10 - Posizione corretta per l'utilizzo pag. 14
FIG. n°11a-b-c - Pulizia della parte superiore pag. 15

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 della macchina 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 usarli e di non intervenire direttamente per le riparazioni; ma di contattare il "Centro di Assistenza".

- L'apparecchio serve per cuocere, riscaldare, gratinare, tostare prodotti alimentari. 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 73/23, 89/336.**
Nonostante le Salamandre siano dotate 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** non totalmente eliminabili, richiamati in questo manuale sotto forma di ***ATTENZIONE***. Essi

4.6 - CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO

Per il controllo del funzionamento dell'apparecchio è sufficiente osservare se girando la manopola simostato in senso **orario** (stando di fronte alla manopola stessa), partendo dalla posizione di fine corsa, si accende la spia.
Quando la suddetta spia è accesa vuol dire che **le resistenze sono in funzione.**
Nel caso della Salamandra Fissa è presente anche una seconda lampada spia che segnala la presenza della corrente di rete. Controllare a sua volta che la spia si accenda quando la macchina è in funzione.

CAP. 5 - USO DELLA MACCHINA

5.1 - COMANDI SULLE SALAMANDRE

I comandi sono disposti come si vede da figura sotto.

1 Simostato.

2 Lampada spia, segnala l'avvenuta accensione delle resistenze.

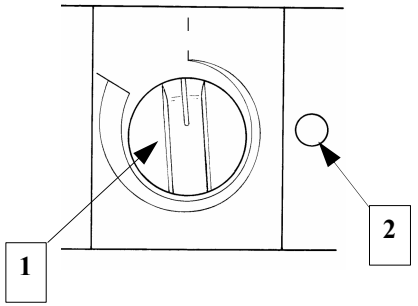


FIG. n°8 - Posizione comandi

N.B.: Nel caso della Salamandra Fissa è presente anche una seconda lampada spia che segnala la presenza della corrente di rete.

5.2 - PRIMO UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

L'apparecchio viene consegnato con le superfici in acciaio protette da una pellicola di nylon antigraffi, che deve essere tolta accuratamente prima del funzionamento facendo molta attenzione ad eventuali residui di colla.
Per tale operazione si ricorda di non usare utensili appuntiti, sostanze abrasive e infiammabili.
A questo punto bisogna far funzionare l'apparecchio in ambiente aperto o areato, alla massima potenza per 15-20 minuti.
Questo perchè gli isolanti termici impiegati nella costruzione dello stesso apparecchio, e residui di grasso dovuti alle lavorazioni meccaniche dei singoli pezzi, riscaldandosi producono fumosità.

4.5 - SCHEMA ELETTRICO DELLA SALAMANDRA MOBILE

Legenda:

- R= n°2 resistenze da 1900W/230V.
- LS = lampada funzionamento resistenze
- RE = regolatore energia
- M = morsettiera

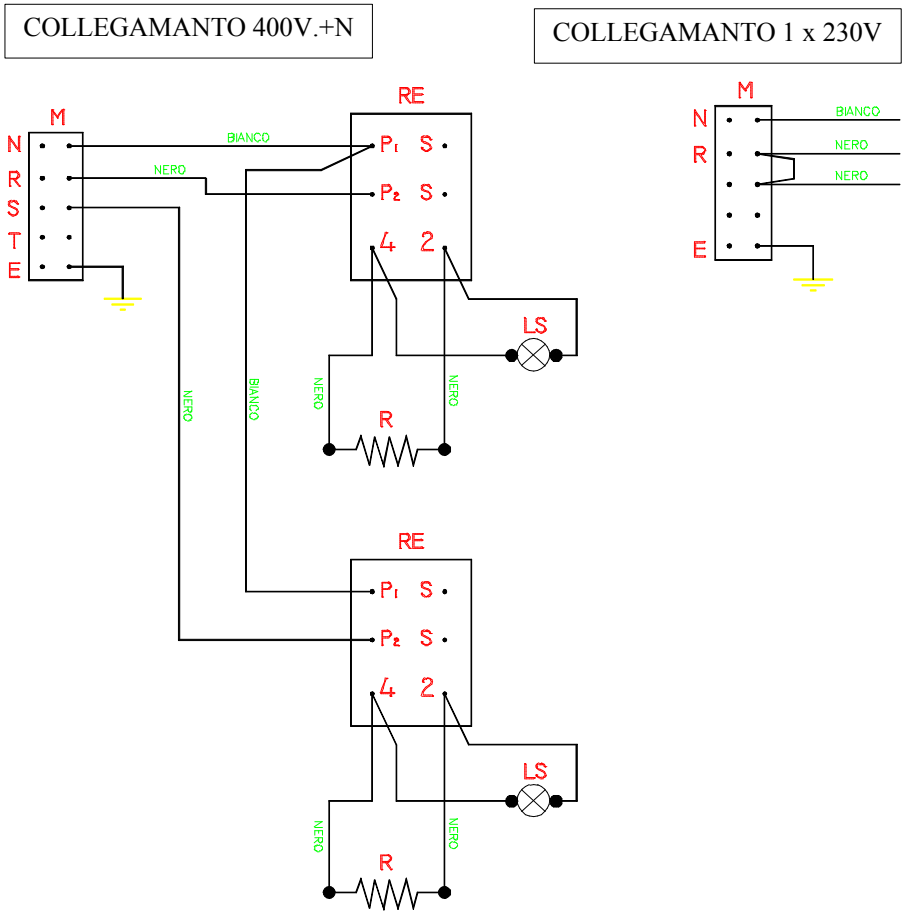


FIG. n°7 - Schema elettrico della Salamandra Mobile mod. PRO/PRO I

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 Salamandra è stata progettata e realizzata dalla nostra ditta con il preciso scopo di riscaldare, tostare, gratinare, cuocere prodotti alimentari (tipo pizze, panini, dolci, ecc.) e di garantire:

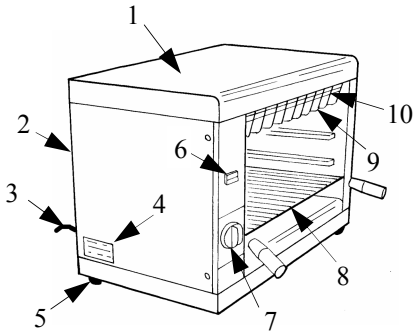
- massima sicurezza nell' uso, pulizia e manutenzione;
- massima igiene, ottenuta grazie ad una minuziosa selezione dei materiali che vengono a contatto con gli alimenti;
- minima dispersione del calore prodotto dalle resistenze;
- robustezza e stabilità di tutti i componenti;
- ottima maneggevolezza.

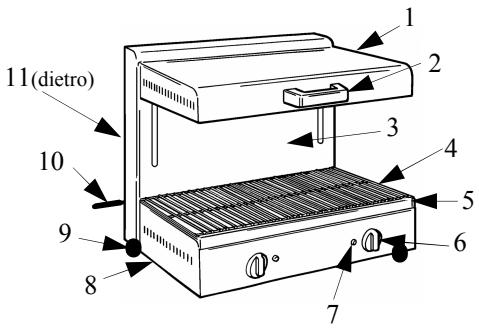
1.3.2 - caratteristiche costruttive

La Salamandra è costruita interamente in acciaio inox AISI 430. Esso 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:

	SALAMANDRA FISSA/BASIC	SALAMANDRA MOBILE
1	Copertura	Blocco mobile
2	Mantello	Manopola impugnatura
3	Cavo di alimentazione	Parete di supporto
4	Targhetta tecnica-matricola	Griglia
5	Piedini	Vaschetta raccogli briciole
6	Lampade spia	Simostato
7	Simostato	Lampada spia
8	Griglia inferiore	Base di supporto
9	Griglia superiore di protezione	Piedini
10	Tubi al quarzo	Cavo di alimentazione
11	.....	Targhetta tecnica-matricola

4.4 - SCHEMA ELETTRICO DELLA SALAMANDRA FISSA

Alimentazione monofase 230V/50Hz.

Alimentazione trifase 230V/50Hz.
(fase + neutro)

Legenda:

- R1 = n°4 resistenze da 700W/115V
- L1 = lampada funzionamento resistenze
- L2 = lampada apparecchio acceso

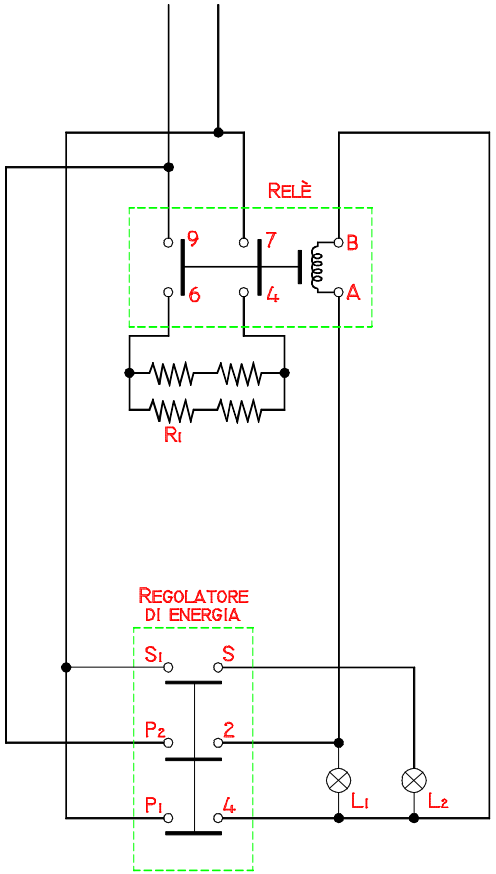


FIG. n°6 - Schema elettrico della Salamandra Fissa

4.3 - SCHEMA ELETTRICO DELLA SALAMANDRA BASIC

P1 - P2 Alimentazione 230V/50Hz
2 - 4 Resistenze + lampada funzionamento resistenze
P1 - S2 Lampada funzionamento resistenze
R1 N° 4 resistenze da 500W/115V

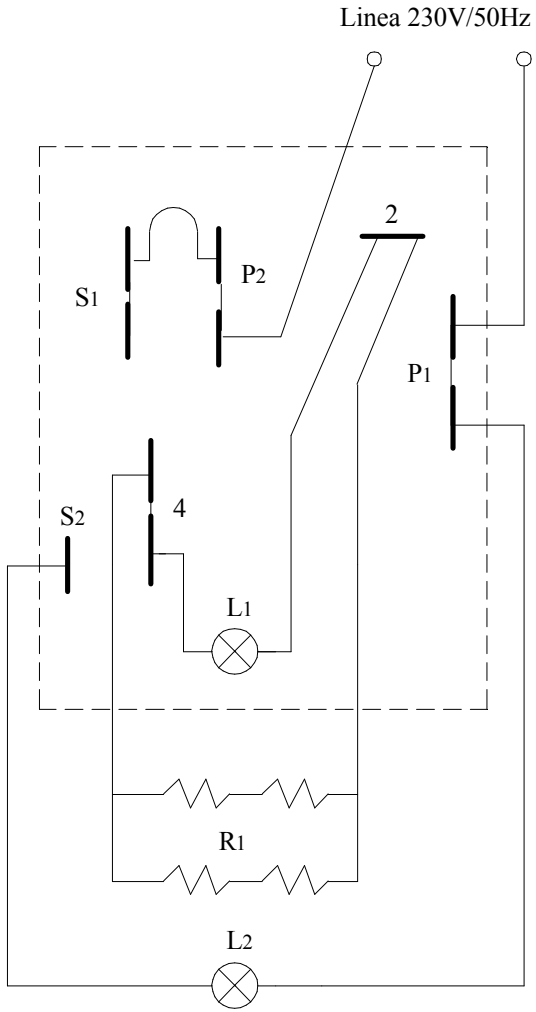
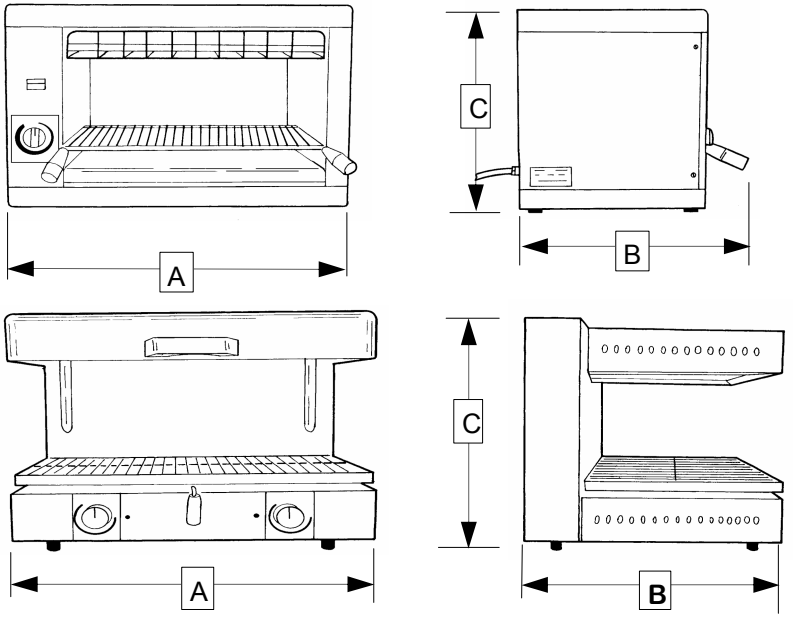


FIG. n°5 - schema elettrico della Salamandra Basic

CAP. 2 - DATI TECNICI

2.1 - INGOMBRO, PESO, CARATTERISTICHE...

FIG. n°2 - Disegni d' ingombro



TAB. n°1 - Dimensioni e massimi ingombri della Salamandra Fissa/Basic/Mobile

MODELLO	U.m	FISSA	BASIC	PRO I/I Y2003	PRO I/2 Y2003
Lunghezza "A"	**mm**	620	620	400	600
Larghezza "B"	**mm**	350+95	350+95	510	510
Altezza "C"	**mm**	430	430	505	505
Dimensioni vano cottura	**mm**	480x330x320		340x320	540x320
Zone riscaldanti	**n.**	1		2	
Potenza	**W**	2000	2800	1900	3800
Alimentazione	**Mn Tf**	230V./50Hz		230V./50Hz	230V./50Hz 380 V. 2F+N+T
Peso netto	**kg**	25	23	31	44

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

CAP. 3 - RICEVIMENTO DELLA MACCHINA

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

Le Salamandre partono dai nostri magazzini accuratamente imballate. L'imballo è costituito da:

a) scatola esterna in robusto cartone + tamponamenti interni (Salamandra Fissa);
b) la macchina;
c) il presente manuale;
d) scatola esterna in robusto cartone + pallet (Salamandra Mobile)
e) certificato di conformità **CE**.

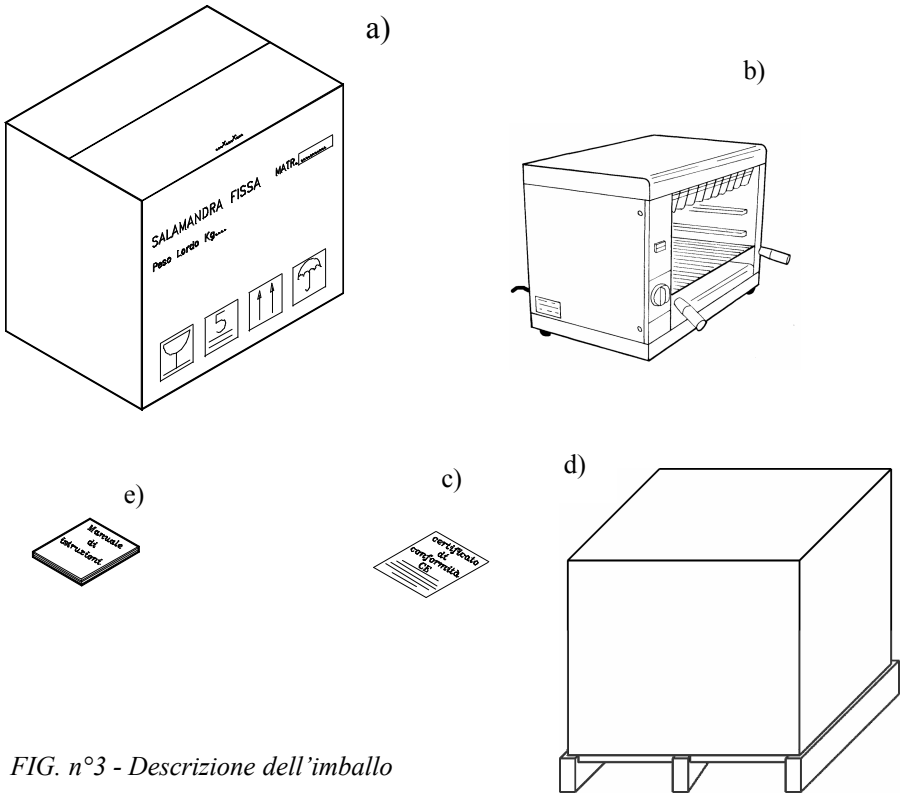


FIG. n°3 - Descrizione dell'imballo

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, resistente alle temperature, stabile ed essere ad una altezza da terra di circa 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.
La Salamandra va posizionata lontana almeno 10 cm da pareti, corpi mobili, ecc.

4.2 - ALLACCIAMENTO ELETTRICO

L'apparecchio è fornito di un cavo di alimentazione con sezione adeguata alla potenza assorbita ed una spina CEI.
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.

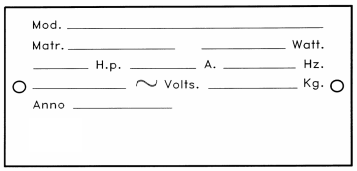


FIG. n°4 - Targhetta tecnica-matricola