dagli altri rifiuti.

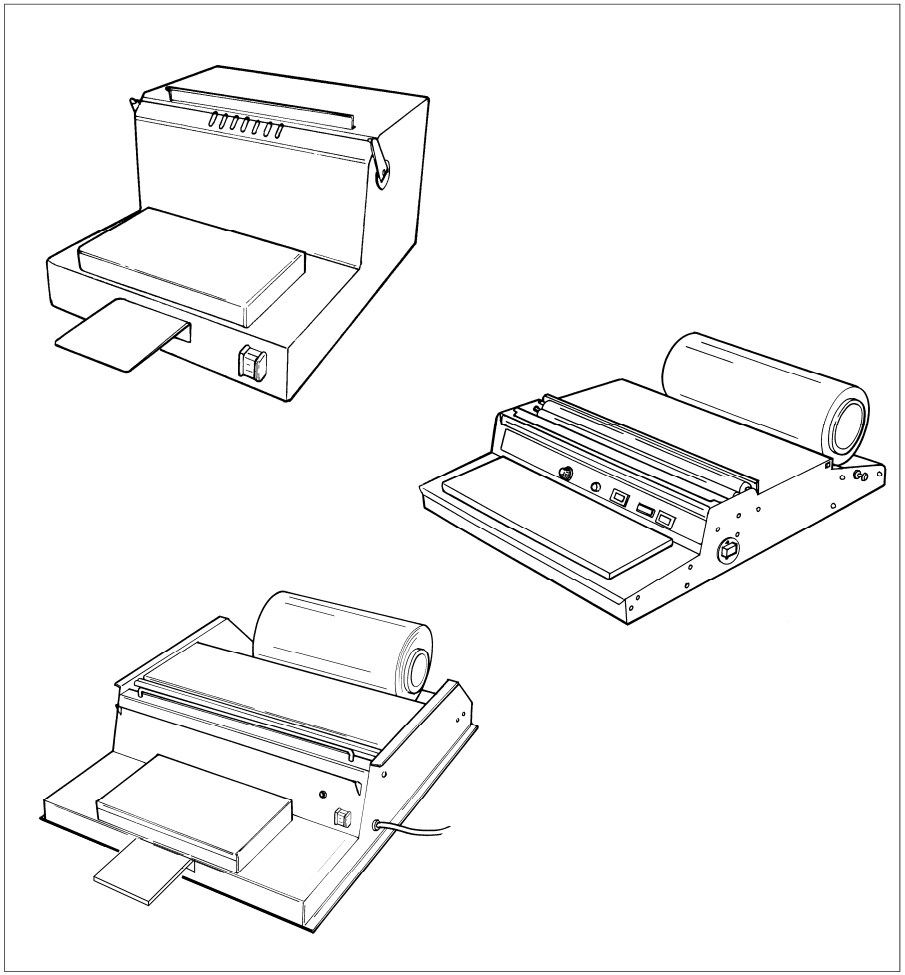
La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura 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

LIBRETTO DI ISTRUZIONI, PER USO E MANUTENZIONE



Ed. 09/2011

DISPENSER

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 DEL DISPENSER 40M-51M-50M2
4.4 - SCHEMA ELETTRICO DEL DISPENSER 45K
4.5 - SCHEMA ELETTRICO DEL DISPENSER 51MB
4.6 - CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO

CAP. 5 - USO DELLA MACCHINA pag. 11
5.1 - COMANDI
5.2 - PRIMO UTILIZZO DELL'APPARECCHIO
5.3 - CARICAMENTO DEL VITAFILM
5.4 - UTILIZZO DEL DISPENSER

superficialmente la macchina.

ATTENZIONE: **Attenzione ai rischi residui derivati dalle parti taglienti e/o accuminate.**

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

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

7.4 - SOSTITUZIONE DEL TEFLON NEL MOD. 51M
Controllare periodicamente lo stato di usura del teflon, in caso di debba procedere alla sostituzione, bisogna grattare via completamente il vecchio teflon lasciando la superficie del piano perfettamente pulita; quindi applicare il nuovo teflon.
ATTENZIONE! L'applicazione del nuovo teflon sopra il vecchio crea un doppio strato che aumenta l'isolamento termico fino a rendere inefficiente il piano riscaldante.

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

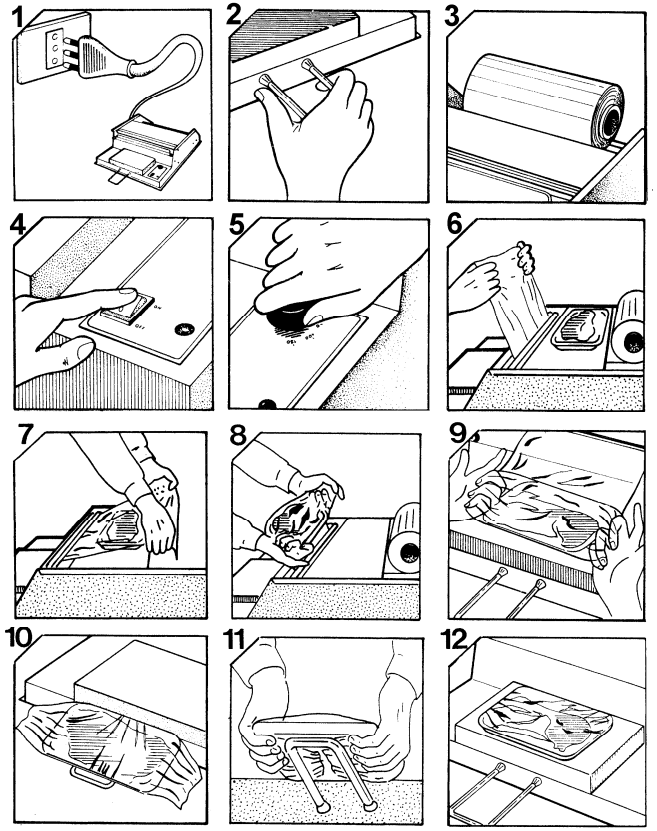


FIG. n°11 - Utilizzo del Dispenser

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 pulizia deve essere scrupolosamente curata per tutte le parti della macchina che vengono a contatto diretto o indiretto con l'alimento.
- La macchina non deve essere pulita con idropulitrici o getti d'acqua, bensì con acqua e detersivi neutri. **E' vietato ogni altro prodotto detergente**. Non devono essere usati utensili, spazzoloni e quanto altro può danneggiare

CAP. 6 - PULIZIA ORDINARIA pag. 14
6.1 - GENERALITA'

CAP. 7 - MANUTENZIONE pag. 15
7.1 - GENERALITA'
7.2 - PIEDINI
7.3 - CAVO DI ALIMENTAZIONE

CAP. 8 - SMANTELLAMENTO pag. 15
8.1 - MESSA FUORI SERVIZIO
8.2 - RAEE Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche

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 confezionare 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 meccanica, gli apparecchi descritti in questo manuale rispondono alle direttive **CEE 2006/42**.
Per quanto riguarda le sicurezze di natura elettrica, gli apparecchi descritti in questo manuale rispondono alle direttive **CEE 2006/42, 2004/108.**
Nonostante i Dispenser siano dotati delle misure normative per le protezioni elettriche e meccaniche (sia in fase di funzionamento che in fase di pulizia e

5.4 - UTILIZZO DEL DISPENSER

Modalità per il funzionamento del Dispenser:

1 inserire la spina nella presa di corrente;
2 assicurarsi che la mensola frontale sia fissata bene (nei modelli 40M, 50M2, 51M, 51MB;
3 collocare la bobina di vitafilm al centro, rispetto ai rulli *(vedere FIG.n°9)*;
4 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. ***ATTENZIONE:*** **In ogni caso non appoggiarsi alla macchina evitando di assumere posizioni tali che comportino il contatto diretto con la stessa**.
5 accendere il Dispenser mediante l'apposito interruttore *(vedere FIG. n°8)*;
6 regolare il termostato della piastra nella gradazione desiderata (dove previsto);
7 appoggiare il vassoio da confezionare sul piano di acciaio e srotolare il vitafilm quanto basta per la confezione;
8 quindi avvolgere il vassoio coprendolo interamente di vitafilm;
9 avvolto il vassoio, portarlo verso la piastra (dove prevista), tenendo ben tesi i lembi laterali del vitafilm con medio, anulare e mignolo;
10 abbassare il vassoio verso la piastra (dove prevista) in modo che il vitafilm si tagli al contatto con il filo caldo o profilo teflonato riscaldato;
11 appoggiare il vassoio sulla mensola frontale (dove prevista);
12 dopo aver ben teso il vitafilm, ripiegare i lembi sotto il vassoio;
13 a questo punto premere il vassoio sulla piastra riscaldata, ottenendo così la sigillatura a caldo.

Al termine della lavorazione portare a 0°C il termostato (dove previsto) e spegnere il Dispenser.

N.B.: evitare il funzionamento a vuoto del Dispenser per lunghi periodo.

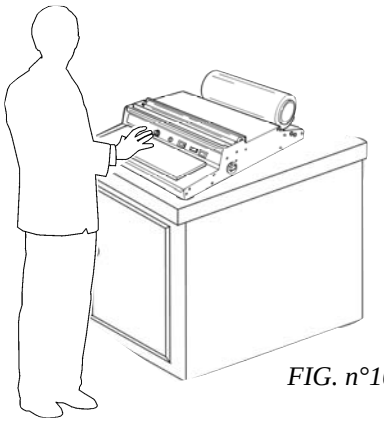


FIG. n°10 - Posizione corretta per l'utilizzo

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.

N.B.: 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, 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.

5.3 - CARICAMENTO DEL VITAFILM

Per il caricamento del vitafilm procedere come segue.

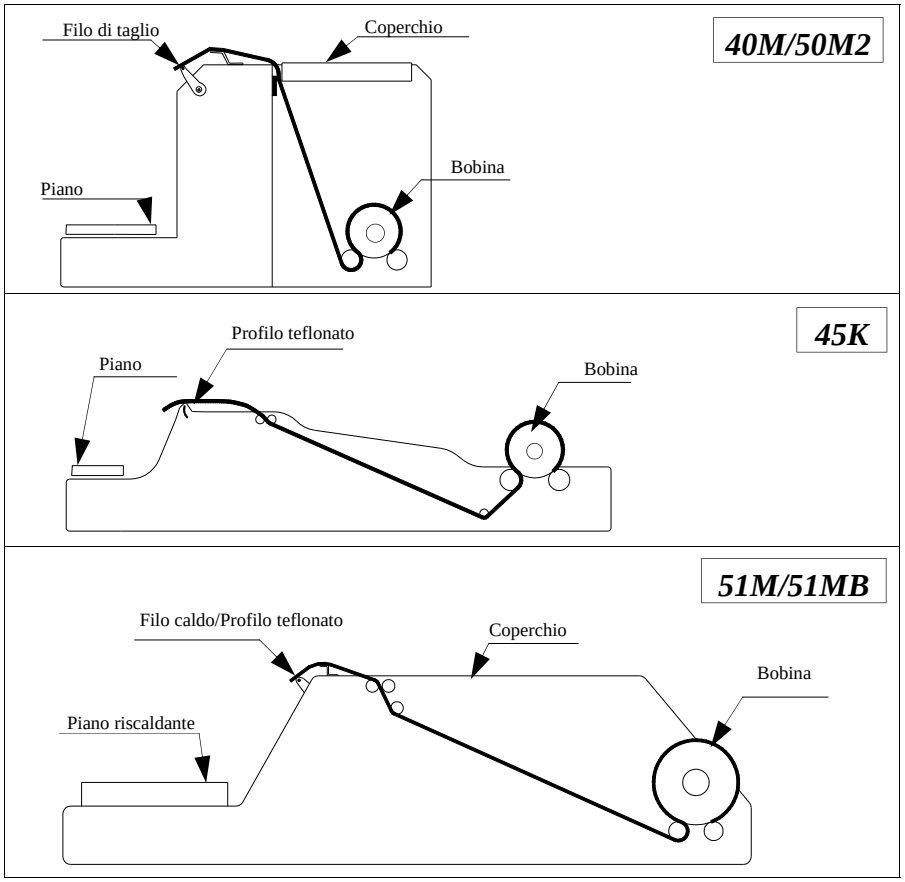


FIG. n°9 - Caricamento del vitafilm

manutenzione), esistono tuttavia dei **RISCHI RESIDUI** non totalmente eliminabili, richiamati in questo manuale sotto forma di ***ATTENZIONE***. Essi riguardano il pericolo di ustione derivante dal contatto accidentale con le parti riscaldanti dell'apparecchio, e durante l'operazione di pulizia della macchina.

1.3 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

1.3.1 - descrizione generale

I Dispenser sono stati progettati e realizzati dalla nostra ditta con il preciso scopo di confezionare alimenti (tipo carne, formaggio, pasta, frutta e verdura freschi) e di garantire:

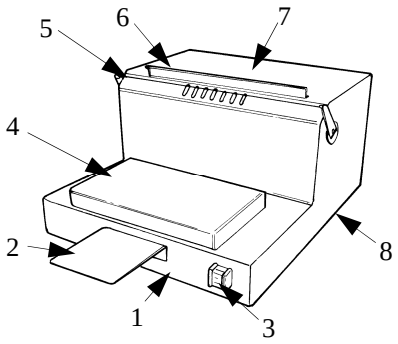
- massima sicurezza nell' uso, pulizia e manutenzione;
- massima igiene, ottenuta grazie ad una minuziosa selezione dei materiali che vengono a contatto con gli alimenti;
- minima dispersione del calore prodotto dalle resistenze;
- robustezza e stabilità di tutti i componenti;
- ottima maneggevolezza.

1.3.2 - caratteristiche costruttive

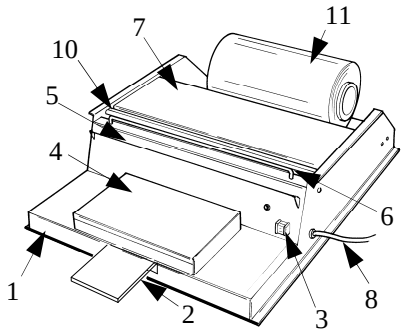
I Dispenser sono disponibili in due versioni: con telaio in lamiera verniciata o in lamiera inox AISI 304. Il piano d'appoggio è in acciaio inox AISI 304, mentre il piano termosaldante in teflon e la copertura impianto elettrico in lamiera zincata.

1.3.3 - Composizione della macchina

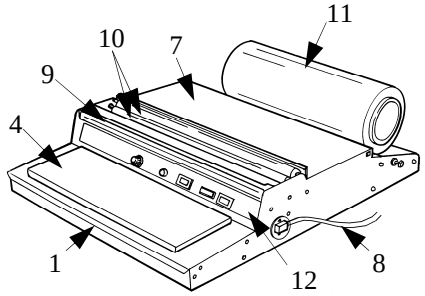
FIG. n°1 - Veduta generale della macchina



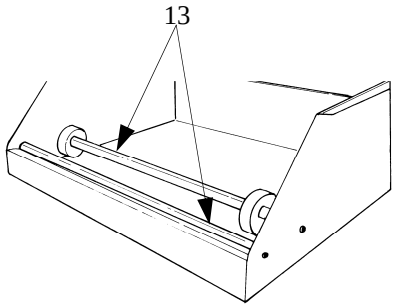
DISPENSER 40M/50M2



DISPENSER 51M/51MB

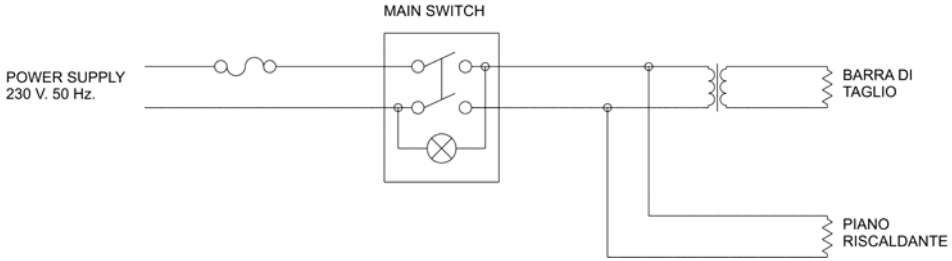


DISPENSER 45K



4.5 - SCHEMA ELETTRICO DEL DISPENSER 51MB

FIG. n°7 - Schema elettrico del Dispenser 51MB



4.6 - CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO

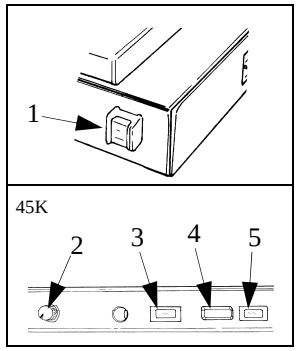
– E' sufficiente osservare se, azionando l'interruttore *(rif. 1 - FIG. n°8)*, il piano riscaldante e il filo caldo o profilo teflonato si riscaldano.

– Per il modello 45K osservare se, azionando gli interruttori *rif. 3 e 5 (FIG. n°8)*, il piano riscaldante ed il profilo teflonato si riscaldano. Contemporaneamente assicurarsi che la spia *(rif. 4 - FIG. n°8)* si accenda quando viene azionato l'interruttore (*rif. 5 - FIG. n°8)*. Verificare inoltre che ruotando la manopola *(rif. 2 - FIG. n°8)* la temperatura del piano riscaldante aumenti.

CAP. 5 - USO DELLA MACCHINA

5.1 - COMANDI SULLE MACCHINE

I comandi sono disposti come dalla figura sottostante.



LEGENDA:

1 interruttore generale;
2 regolatore di temperatura;
3 interruttore profilo teflonato riscaldato;
4 lampada spia che segnala la potenza riscaldante;
5 interruttore piano riscaldante.

FIG. n°8 - Posizione comandi

4.3 - SCHEMA ELETTRICO DEL DISPENSER 40M-51M-50M2

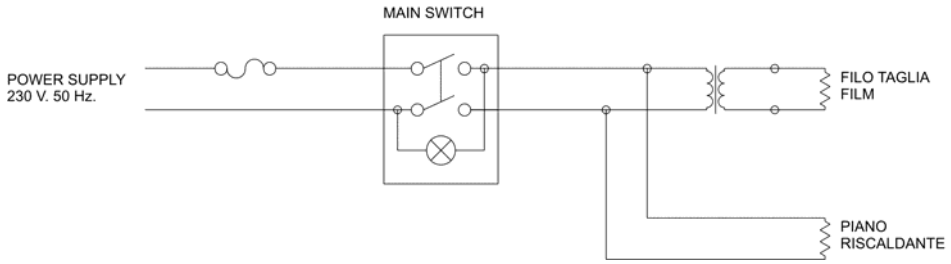


FIG. n°5 - Schema elettrico del Dispenser 40M-51M-50M2

4.4 - SCHEMA ELETTRICO DEL DISPENSER 45K

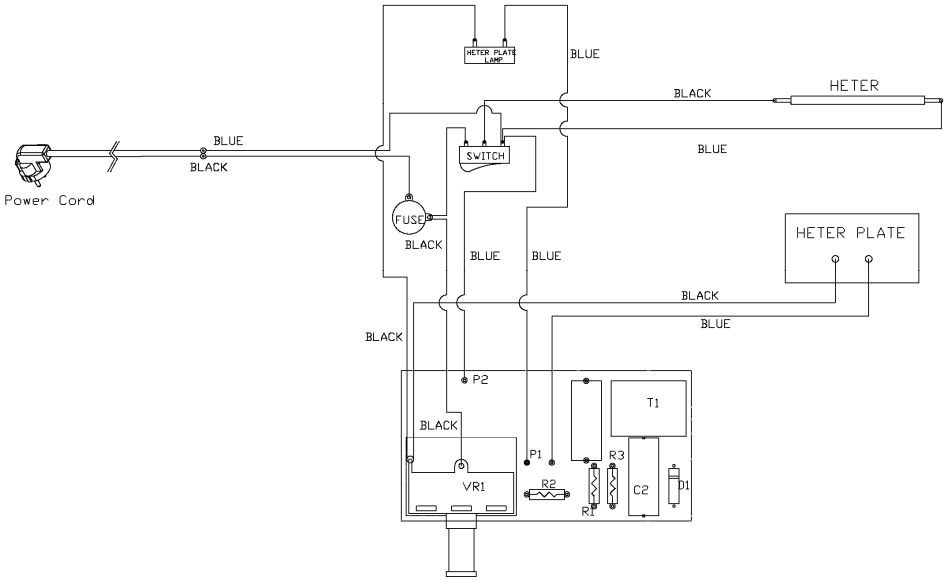


FIG. n°6 - Schema elettrico del Dispenser 45K

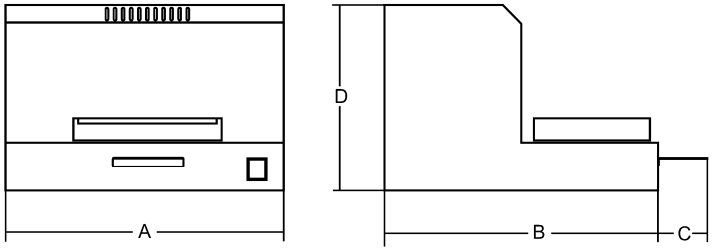
LEGENDA:

1 - Struttura
2 - Mensola frontale
3 - Interruttore generale
4 - Piano riscaldante
5 - Filo caldo
6 - Supporto vitafilm
7 - Coperchio superiore
8 - Cavo di alimentazione
9 - Profilo teflonato riscaldato
10 - Rulli passa vitafilm
11 - Bobina vitafilm
12 - Quadro comandi
13 - Rulli supporto bobina

CAP. 2 - DATI TECNICI

2.1 - INGOMBRO, PESO, CARATTERISTICHE ...

FIG. n°2 - Disegni d'ingombro



TAB. n°1 - Dimensioni e massimi ingombri dei Dispenser

Modello	***U.m***	**40M**	**45K**	**50M2**	**51M**	**51MB**
Potenza	*watt*	115	120	115	115	190
Alimentazione		230V/50Hz				
Rotolo film	*mm*	400	400	500	500	500
Piano riscaldante	*mm*	290x165	385x125	290x165	300x175	300x175
A x B x D	*mm*	465x500 x290	485x600 x140	590x500 x290	590x720 x185	590x720 x185
C	*mm*	125	-	125	130	130
Peso netto	*kg*	12,5	5	13,6	14,5	14,5

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)*

I Dispenser partono dai nostri magazzini accuratamente imballati. L'imballo è costituito da:

a) scatola esterna in robusto cartone + tamponamenti interni;
b) l'apparecchio;
c) il presente manuale;
d) certificato di conformità **CE**;
e) bobina vitafilm (a richiesta).

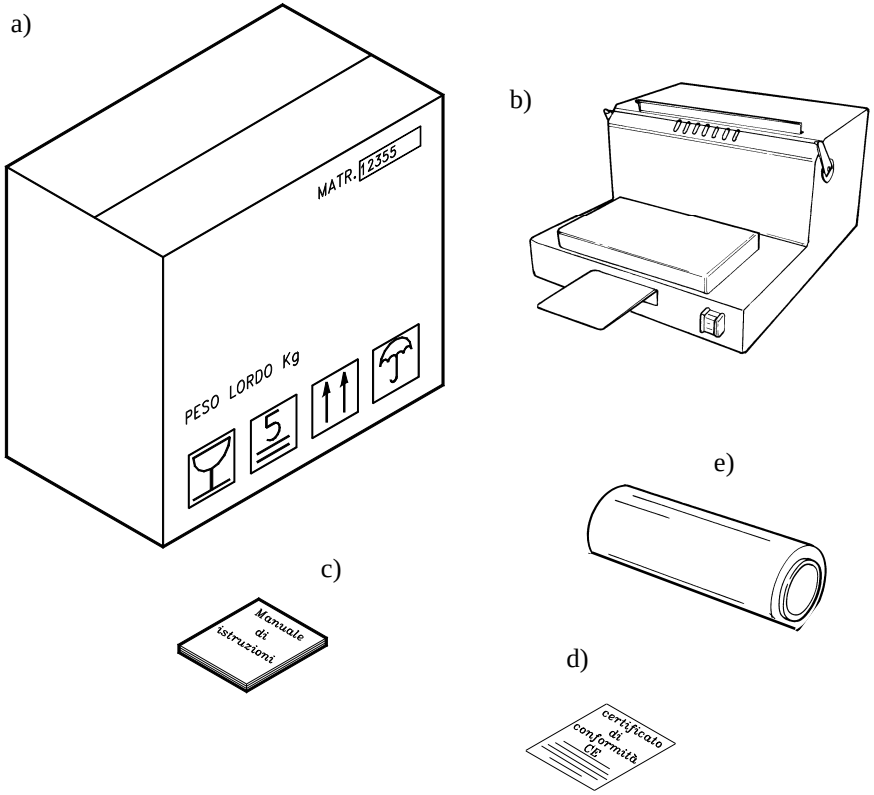


FIG. n°3 - Descrizione dell'imballo

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 con sezione adeguata alla potenza assorbita ed una spina "SUKO".
Collegare l'apparecchio 230 Volt 50 Hz, interponendo un interruttore differenziale -magnetotermico da 10A, 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 sezionatore e la presa siano facilmente accessibili durante l'uso dell'apparecchio.

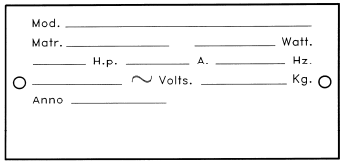


FIG. n°4 - Targhetta tecnica-matricola