

**MANUALE
DI USO
E
MANUTENZIONE**

ITALIANO 5
ENGLISH 12

Art. 1900

IGF
italstampi
**MACCHINE
ALIMENTARI**

MANUALE d'USO e MANUTENZIONE MANUAL for USE and MAINTENANCE

Art. 1900 PIZZA MIA

- **Art. 1900** Piastra cottura Ø cm 31, in alluminio alimentare
Ø cm 31 hot-plate, of food aluminium

Costruttore • Manufacturer

I.G.F. Italstampi di Fabbri Giancarlo & C. S.n.c.

Sede Legale • Registered Office

Via Casale, 362 - 47827 Villa Verucchio (RN)

Uffici e Stabilimento • Offices & Factory

Via LEONTINA — 61010 PIETRACUTA DI SAN LEO (PS)

DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ

DECLARATION CE OF CONFORMITÀ
DECLARATION CE DE CONFORMITE
BESTÄTIGUNG CE DER GESETZMÄSIGKEIT
DECLARACION CE DE CONFORMIDAD
Direttiva 2006/95/CE, allegato III B

Il sottoscritto, rappresentante il seguente costruttore:

The under signed, representative and builder:
Le soussigné, représentant le constructeur suivant:
Der Unterzeichnete, in Vertretung des Herstellers:
Yo, representante el siguiente constructor:

<i>Nome</i>	IGF Italstampi di Fabri Giancarlo & C. S.n.c
<i>Indirizzo</i>	Via Casale, 362 - 47827 Villa Verucchio (RN)

dichiara qui di seguito che l'apparecchiatura

declares here follow that the equipment
déclare ci-dessous que l'appareillage
erklärt hiermit, dass das Gerät
declara a continuación que el equipo

<i>Denominazione generica / commerciale</i>	PIZZA MIA - piastra cottura in alluminio alimentare PIZZA MIA - hot-plate of food aluminium PIZZA MIA - cuisson des aliments dans de l'aluminium plaque PIZZA MIA - Kochen in Aluminium-Platte PIZZA MIA - la cocción de alimentos en la placa de aluminio
<i>Modello</i>	ART. 1900
<i>Tipo</i>	_____
<i>Matricola</i>	_____
<i>Anno di costruzione</i>	20__

risulta in conformità a tutte le disposizioni pertinenti previste dalle seguenti direttive comunitarie (comprese tutte le modifiche applicabili)

results in conformance with what foreseen from the following communitarian directives, (Included all applicable modifications):
est en conformité avec toutes les lois pertinentes a donné les directives suivantes (y compris toutes les modifications applicables)
wird in Übereinstimmung mit allen einschlägigen Rechtsvorschriften hat die folgenden Richtlinien (einschließlich aller zutreffenden Änderungen), sofern
está en conformidad con todas las leyes pertinentes ha proporcionado las siguientes directivas (incluyendo todas las modificaciones aplicables)

2006/95/CE - Direttiva Bassa Tensione

2004/108/CE - Direttiva Compatibilità Elettromagnetica

Le parti costituenti e destinate a venir a contatto con il prodotto alimentare sono conformi al:

The parts constituting and destined to come into contact with the food product are in conformance with:
Les parties qui constituent et destinées à entrer en contact avec le produit alimentaire sont conformes au:
Die Bestandteile des Geräts, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, sind konform mit:

Las partes constituyentes y destinadas a venir a contacto con el producto alimenticio están conformes al:

REGOLAMENTO CE n. 1935/2004

REGOLAMENTO CE n. 2023/2006

L'elenco delle principali norme applicate è allegato alla presente dichiarazione

The list of the main applicable standards is annexed to the present declaration
La liste des principales normes appliquées est jointe à la déclaration présente
Die Liste der wichtigsten angewandten Normen befindet sich im Anhang zur vorliegenden Erklärung
La lista de las principales normas aplicadas es alegada a la presente declaración

EN 60335-2-36:2002 / A1:2004 / A2:2008

Altre norme e/o specifiche tecniche

EN 60073:2002

EN 60447:2004

EN 60445:2007

EN 60529:1992+A1:2000

EN 60446:2007

EN 61293:1994

Ultime due cifre dell'anno in cui è stata apposta la marcatura CE

Last two digits of the year in which the CE marking has been affixed
Deux derniers chiffres de l'année où on a apposé le marquage CE
Letzten zwei Zahlen im Jahr der Anbringung der CE-Kennzeichnung
Ultimas dos cifras del año en el cual ha sido colocada la marca CE

20

Pietracuta di San Leo ____ / ____ / ____

Fabbi Giancarlo
(il legale rappresentante)
(Legal Representative)

I.G.F. Italstampi
di Fabbi Giancarlo & C. snc
Stab.to e Amm.to: Via Leontina - Loc. Pianacci
Tel. 0541/923456 - Fax 0541/923596
01010 - PIETRACUTA di S. LEO (Ps) Ital.
Ufficio Legale: Via Casale, 20 - 01027 Villa Verucchio (F)

ART. 1900



TARGA DI IDENTIFICAZIONE • IDENTIFICATION PLATE

La targa di identificazione è posta sull'imballo e deve essere conservata.

Quella a lato è una copia non valida.

The identification plate is on the packing and must be preserved.
The other one beside is a copy not valid.

	
MODELLO	<input type="text"/>
MATRICOLA	<input type="text"/>
ANNO COSTRUZIONE	<input type="text"/>
V <input type="text"/>	Kw <input type="text"/>
Hz <input type="text"/>	A <input type="text"/>
Fasi <input type="text"/>	Kg <input type="text"/>

MANUALE d'USO e MANUTENZIONE

PIZZA MIA

ART. 1900

GARANZIA

Tutte le parti componenti le apparecchiature, escluse le parti elettriche, godono di una garanzia di 24 mesi, sempre che i difetti siano dovuti alla costruzione. La spedizione dei pezzi in oggetto avverrà in porto assegnato. I pezzi sostituiti in garanzia saranno comunque fatturati; al ricevimento dei pezzi (rispediti in porto franco), di cui è stata richiesta la sostituzione, si provvederà con nota di credito. La garanzia non contempla la sostituzione dell'apparecchiatura. La garanzia non contempla le spese di manodopera per la sostituzione dei ricambi e qualsiasi altra spesa accessoria.

SPEDIZIONI

La merce viaggia a rischio e pericolo del Cliente. Eventuali contestazioni sullo stato difettoso del materiale dovranno essere evidenziate al trasportatore al momento dell'accettazione della merce. Vi preghiamo di tenere nella dovuta considerazione quanto oggetto della responsabilità del vettore e della inderogabilità della evidenziazione di eventuali danni al momento dell'accettazione della merce. Sottolineiamo che la nostra Ditta non risponde di danni non evidenziati al vettore al momento del ritiro della merce, anche se la stessa è stata inoltrata in porto franco con addebito in fattura.

FORO COMPETENTE

Il foro competente è il Tribunale di Rimini

PRINCIPI DI SICUREZZA

IL PRESENTE MANUALE D'USO, INTENDE FORNIRE GLI ELEMENTI TECNICI NECESSARI PER INSTALLARE, UTILIZZARE, ESEGUIRE MANUTENZIONI ALLA APPARECCHIATURA, E PER SALVAGUARDARE LA SICUREZZA DELLE PERSONE E DELL'AMBIENTE.

IL PRESENTE MANUALE È PARTE INTEGRANTE DELLA FORNITURA DELLA APPARECCHIATURA, E DEVE ESSERE CONSERVATO IN LUOGO ACCESSIBILE E NOTO A TUTTI GLI OPERATORI, E DIFFUSO E RESO DISPONIBILE A TUTTO IL PERSONALE ADDETTO ALLA APPARECCHIATURA.

CONSERVARE CON CURA IL PRESENTE MANUALE PER OGNI ULTERIORE CONSULTAZIONE.

PRIMA DI METTERE IN FUNZIONE LA APPARECCHIATURA, ED OGNIQUALVOLTA SI PRESENTI UN DUBBIO CIRCA IL SUO FUNZIONAMENTO, È FATTO OBBLIGO AD OGNI OPERATORE DI LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI DI USO.

L'INSTALLAZIONE DEVE ESSERE EFFETTUATA SECONDO LE ISTRUZIONI DEL COSTRUTTORE E DA PERSONALE SPECIALIZZATO E COMPETENTE.

PER EVENTUALI RIPARAZIONI RIVOLGERSI ESCLUSIVAMENTE AD UN CENTRO ASSISTENZA AUTORIZZATO DAL COSTRUTTORE, E RICHIEDERE L'UTILIZZO DI RICAMBI ORIGINALI.

CONTATTARE LA DITTA COSTRUTTRICE OPPURE IL VOSTRO RIVENDITORE DI FIDUCIA, PER AVERE L'INDIRIZZO DEL TECNICO COMPETENTE AUTORIZZATO PIÙ VICINO ALLA VOSTRA SEDE

PRIMA DELLA EFFETTUAZIONE DI QUALUNQUE INTERVENTO DI MANUTENZIONE E DI PULIZIA LA APPARECCHIATURA DEVE ESSERE ISOLATA DALLA FONTE DI ENERGIA (SEZIONAMENTO DELLA APPARECCHIATURA DALLA RETE ELETTRICA).

IN FASE DI RICERCA O DI RIMOZIONE DI QUALSIASI CAUSA DI AVARIA O INCONVENIENTE INERENTE LA APPARECCHIATURA, ADOTTARE TUTTE LE PRECAUZIONI IDONEE A PREVENIRE QUALSIASI DANNO ALLE PERSONE O ALLE COSE. TOGLIERE TENSIONE ELETTRICA (SEZIONAMENTO DELLA APPARECCHIATURA DALLA RETE ELETTRICA) PRIMA DI ACCEDERE ALLE PROTEZIONI.

AL TERMINE DI QUALSIASI INTERVENTO CHE COMPORTI LA RIMOZIONE O LA NEUTRALIZZAZIONE DI QUALUNQUE COMPONENTE CORRELATO ALLA SICUREZZA (BARRIERE, SENSORI, PROTEZIONI, ECC.), PROVVEDERE AL RIPRISTINO ACCERTANDOSI DEL CORRETTO POSIZIONAMENTO E DELLA EFFICACIA.

È ASSOLUTAMENTE PROIBITO NEUTRALIZZARE, RIMUOVERE, MODIFICARE O RENDERE COMUNQUE INEFFICIENTI QUALSIASI DISPOSITIVO DI SICUREZZA, PROTEZIONE O CONTROLLO DELLA APPARECCHIATURA, OVUNQUE DISLOCATO. TUTTI I DISPOSITIVI DI PROTEZIONE E DI SICUREZZA DEVONO ESSERE MANTENUTI IN PERFETTA CONDIZIONE E COSTANTE EFFICIENZA.

IL MANCATO RISPETTO DI QUANTO SOPRA COMPROMETTE LA SICUREZZA DELL'OPERATORE

INTRODUZIONE

Il presente manuale per l'installazione, l'uso e la manutenzione, è inerente al modello PIZZA MIA, ART. 1900.



Non eseguire nessun intervento, riparazione o modifica di qualsiasi genere, all'infuori di quelle prescritte in questo manuale. Solo il personale tecnico autorizzato dalla ditta costruttrice, possiede la necessaria esperienza, competenza, conoscenze tecniche ed attrezzature per eseguire qualsiasi intervento in sicurezza.

CORRISPONDENZA CON IL COSTRUTTORE

Nel caso in cui si debba contattare il fornitore in merito alla presente apparecchiatura, devono essere forniti il Tipo della apparecchiatura, il Numero di matricola, l'Anno di fabbricazione, la Data di acquisto e dettagliate Indicazioni sul problema riscontrato.

DESCRIZIONE APPARECCHIATURA

PIZZA MIA — ART. 1900, è una piastra di cottura in alluminio alimentare:

- progettata, in accordo ai punti applicabili delle direttive Europee di competenza, esclusivamente per il riscaldamento ed il completamento della cottura di prodotti alimentari precotti e similari.
- costruita per essere impiegata per uso domestico, rispettando le indicazioni di sicurezza, di utilizzo e di manutenzione, contenute nel presente manuale, salvaguardando l'utilizzatore dai rischi connessi con il suo uso.

PIZZA MIA — ART. 1900, è una piastra di cottura, dotata di:

- piano di cottura, in materiale alluminio compatibile alimentare da essere posto sopra un fornello a gas.
- Coperchio, in materiale alluminio compatibile alimentare, riscaldato da una resistenza elettrica attivata direttamente dall'innesto del cavo elettrico nella relativa presa della rete di alimentazione.

DESTINAZIONE APPARECCHIATURA

PIZZA MIA — ART. 1900, è una piastra di cottura, destinata per cuocere pizza, piade e focacce varie;

L'ambiente di utilizzo previsto, e prevedibile, è per utilizzo domestico.

I dati tecnici della apparecchiatura sono riportati in **ALL. 1**.

CONDIZIONI AMBIENTALI

RUMORE	ART. 1900 presenta un valore di $L_{p,d}$ inferiore a 70 dB(A). Metodo di prova: UNI EN 23746 Il livello di emissione sonora è in funzione della collocazione della apparecchiatura e dipende da una corretta manutenzione di tutte le sue parti.
IMBALLO	Non gettare nella spazzatura eventuali parti di imballo, ma selezionarle a seconda del tipo di materiale (es. cartone, legno, materie plastiche, ecc.) e smaltirli in accordo alla normativa vigente locale e nazionale
SMALTIMENTO	Operare in accordo alle normative vigenti.
ISOLAMENTO	Togliere la spina dalla presa di tensione. Verificare l'intervento con mezzi idonei ed inequivocabili. Se ART. 1900 è fuori servizio per guasto, riparazione o comunque non funzionante in sicurezza, è opportuno segnalarlo con appositi mezzi (es. un cartello).
FUORI SERVIZIO	Alla fine della vita del Piastra Elettrica è necessario: <ul style="list-style-type: none">• Disattivare il Piastra Elettrica, scollegandolo dalla rete di alimentazione elettrica e tagliando il cavo di alimentazione;• Smontare i componenti elettrici/elettronici• Smontare i componenti, selezionarli per tipo ed inviarli alla rottamazione o smaltirli in accordo alle normative vigenti.

FATTORI DI PERICOLO



È severamente vietato utilizzare la apparecchiatura in ambienti e con prodotti non idonei, eseguire lavori diversi da quelli descritti, o apportare delle modifiche senza previo accordo con il costruttore.

PERICOLO DI USTIONE

La apparecchiatura è costruita per riscaldare, mediante riscaldamento con gas e resistenza elettrica. Quindi la parte a contatto con il prodotto alimentare è una superficie calda (raggiunge temperature oltre i 100°C) con rischio di ustione. Tale fattore di rischio, insito nella stessa destinazione d'uso della apparecchiatura, è presente su tutta la superficie del corpo della apparecchiatura, sia quella interna a contatto con il prodotto alimentare da cuocere (scopo della apparecchiatura), sia quella esterna.

PERICOLO DI INCENDIO

Tale fattore di rischio si verifica per contatto del cavo dell'alimentazione elettrica con le fiamme che riscaldano la piastra di base.

Il costruttore per minimizzare questo fattore di rischio, ha dotato la apparecchiatura di cavi al silicone autoestinguenti in classe HO7-RN.

PERICOLI DI NATURA ELETTRICA

Tale fattore di rischio si verifica come conseguenza di collegamenti alla rete di alimentazione elettrica errati o effettuati ad impianti non adeguati.

Per rendere trascurabile questo fattore di rischio, controllare che la linea elettrica sia opportunamente dimensionata, controllare che la apparecchiatura sia collegata all'impianto di messa a terra, controllare l'efficienza della linea di messa a terra.

PROCEDURE DI LAVORO SICURO

La apparecchiatura deve essere isolata dalla fonte di energia prima della effettuazione di qualunque intervento di manutenzione e di pulizia.



Prima di eseguire qualsiasi pulizia togliere tensione dalla apparecchiatura. Assicurarsi che attorno alla apparecchiatura sia presente uno spazio libero pari a 15 ÷ 20 mm. Non rimuovere mai le protezioni presenti sulla apparecchiatura.

TRASPORTO, MOVIMENTAZIONE E STOCCAGGIO

Controllare il peso complessivo della apparecchiatura, ed usare mezzi adeguati per la movimentazione.

Non utilizzare utensili appuntiti per evitare di scalfire la apparecchiatura durante le operazioni di disimballo. Le parti dell'imballo devono essere smaltite secondo le procedure vigenti.

POSTO DI LAVORO E CORRETTA POSIZIONE

Sistemare l'apparecchiatura in posizione opportuna, secondo le esigenze operative ed ergonomiche: modalità di carico e scarico della apparecchiatura, fornelli a gas, e rete di alimentazione elettrica. Controllare la superficie dell'appoggio, ed assicurarsi che attorno alla apparecchiatura sia presente uno spazio libero pari a 15 ÷ 20 mm.

COLLEGAMENTO ELETTRICO

La linea elettrica deve essere dimensionata per sopportare la potenza della apparecchiatura (sezione dei cavi elettrici superiore a mm² 1,5) e conforme alle disposizioni di legge. Controllare che la tensione di rete corrisponda a quella riportata sulla targa di identificazione della apparecchiatura. Controllare che la apparecchiatura sia collegata all'impianto di messa a terra. Controllare l'efficienza della linea di messa a terra.

Inserire la spina del cavo di alimentazione della apparecchiatura ad una presa adeguata. Se la spina a corredo deve essere sostituita, tale operazione deve essere eseguita da un tecnico specializzato, secondo le norme di competenza.

Lo schema elettrico della apparecchiatura è riportato in **ALL. 2**.

USO DELLA APPARECCHIATURA

Dopo una caduta di tensione, la apparecchiatura ritorna automaticamente sotto tensione al ripristino della corrente elettrica.



Prima di iniziare la lavorazione, verificare la stabilità della apparecchiatura, il corretto allacciamento delle fonti di energia e che sia stata effettuata una scrupolosa pulizia.



Prima di eseguire qualsiasi pulizia togliere tensione dalla apparecchiatura Assicurarsi che attorno alla apparecchiatura sia presente uno spazio libero pari a 15 ÷ 20 mm.

MODALITÀ DI LAVORO

La apparecchiatura è destinata alla cottura di pizza, piade, focacce e similari; quindi è normale la presenza di una superficie calda (temperatura superiore a 100 °C). Appoggiare l'apparecchiatura sul fornello a gas, inserire la spina nella presa di corrente, prestando la massima attenzione che la fiamma non possa lambire il cavo elettrico, quindi accendere il gas. Lasciare che l'apparecchiatura si riscaldi (circa 10') quindi inserire il prodotto da cuocere sulla piastra e chiudere il coperchio, prestando attenzione a non toccare la superficie calda. Per aprire e chiudere il coperchio utilizzare l'apposito pomello. Per ruotare girare e ribaltare il prodotto in fase di cottura utilizzare appositi strumenti come palette, coltelli e/o forchette.

PULIZIA DELLA APPARECCHIATURA



Prima di eseguire qualsiasi pulizia togliere tensione dalla apparecchiatura.

La apparecchiatura lavora ed è a contatto con prodotti alimentari. Quindi è necessaria una pulizia accurata e quotidiana che assicuri le migliori prestazioni. La pulizia generale della apparecchiatura, della superficie di appoggio e del pavimento circostante, rappresenta un importante fattore di sicurezza.

PIANO DI COTTURA

Pulire solamente con panno asciutto e pala raschiatrice.

CORPO APPARECCHIATURA

Pulire solamente con panno umido, senza utilizzare detersivi di alcuna specie.

MANUTENZIONE

Non eseguire nessuna riparazione, intervento o modifica di qualsiasi genere al di fuori di quelle indicate in questo manuale. Solamente il personale tecnico autorizzato dal costruttore o da questo addestrato, possiede le conoscenze tecniche, le attrezzature e l'esperienza per eseguire in sicurezza qualsiasi intervento.

PROBLEMI, CAUSE E RIMEDI

Problema	Causa eventuale	Rimedio
La resistenza elettrica non riscalda.	La spina è disinserita	Inserire la spina
	Non c'è tensione nella prese	Verificare la presa
	La apparecchiatura non è in temperatura, seguendo le procedure descritte nel presente manuale	Contattare la ditta costruttrice oppure il vostro rivenditore di fiducia, per avere l'indirizzo del tecnico competente autorizzato più vicino alla vostra sede

RISCHI RESIDUI

Attività	Rischio	Istruzioni
Contatto con il piano di cottura quando l'apparecchiatura è in funzione	Ustione	Attenzione estrema Usare appositi attrezzi
Contatto con la carcassa quando l'apparecchiatura è in funzione	Ustione	Usare l'apposito pomello per l'apertura/chiusura del coperchio
Contatto con parti dell'impianto elettrico	Folgorazione	Nelle attività di pulizia e manutenzione togliere sempre tensione alla apparecchiatura staccando la spina Verificare il circuito di terra

MANUAL for USE and MAINTENANCE

PIZZA MIA

ART. 1900

GUARANTEE

All equipment parts, except for the electric devices, are covered by a 24-month guarantee, provided that faults are due to manufacturing. The delivery of the above mentioned parts is to be paid by the receiver. An invoice will be issued for any replacement of parts covered by the manufacturer's guarantee; on receiving the equipment parts for which replacement was required (carriage-free goods), customers will be given a credit note. Replacement of the entire equipment is not covered by guarantee, nor are manufacturing costs necessary to replace parts or any other additional expenses.

SHIPMENT

Goods are shipped at Buyer's risk. Any complaint about the faulty condition of cargo must be made to the carrier immediately after delivery. Please check that goods were not damaged during shipment and if so inform the carrier immediately after delivery. We are not liable for damage which was not reported to the carrier shortly after receiving the shipment, even if it was forwarded free of charge and with invoice.

COMPETENT FORUM

The competent forum is Rimini Court

SAFETY CONDITIONS

THE PRESENT USER'S MANUAL IS MEANT TO PROVIDE THE USER WITH TECHNICAL INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE OF THE MACHINE IN ORDER TO SAFEGUARD THE USER AND THE ENVIRONMENT FROM ANY RISK.

THE PRESENT MANUAL IS AN INTEGRAL PART OF THE MACHINE AND MUST BE READILY AND EASILY ACCESSIBLE TO ALL MACHINE OPERATORS AND TO THE AUTHORIZED PERSONNEL.

KEEP THIS MANUAL FOR ANY FURTHER CONSULTATION.

BEFORE USING THE MACHINE AND IN CASE OF ANY DOUBT ON HOW TO OPERATE IT, THE OPERATOR MUST READ THE INSTRUCTIONS CAREFULLY.

THE INSTALLATION MUST BE CARRIED OUT BY AUTHORIZED AND SPECIALISED PERSONNEL ONLY AND IN ACCORDANCE WITH THE MANUFACTURER'S INSTRUCTIONS.

CONTACT A SERVICE CENTRE AUTHORIZED BY THE MANUFACTURER FOR ANY REPAIR WORK AND REQUIRE THAT ONLY ORIGINAL REPLACEMENT PARTS BE USED.

CONSULT THE MANUFACTURER OR THE DEALER WHERE YOU PURCHASED THE MACHINE TO HAVE THE ADDRESS OF THE NEAREST AUTHORIZED TECHNICIAN AVAILABLE.

BEFORE ANY MAINTENANCE OR CLEANING OPERATION, DISCONNECT THE MACHINE FROM ITS POWER SOURCE (DETACH THE MACHINE FROM THE ELECTRIC MAINS).

WHEN SEARCHING FOR OR REMOVING ANY CAUSE OF BREAKDOWN OR DAMAGE TO THE MACHINE, TAKE ALL NECESSARY PRECAUTIONS TO PREVENT DAMAGE TO PEOPLE OR THINGS. DISCONNECT THE MACHINE BEFORE ACCESSING PROTECTION DEVICES.

AT THE END OF ANY OPERATION INVOLVING THE REMOVAL OR NEUTRALIZATION OF SAFETY DEVICES (SAFETY BARRIERS, SENSORS, PROTECTION DEVICES, ETC.), RESTORE THEM AND CHECK ON THEIR CORRECT POSITION AND EFFECTIVENESS.

IT IS STRICTLY FORBIDDEN TO NEUTRALIZE, REMOVE, MODIFY OR RUIN ANY OF THE MACHINE SAFETY, PROTECTION OR CONTROL DEVICES, REGARDLESS OF THEIR POSITION. ALL PROTECTION AND SAFETY DEVICES MUST BE MAINTAINED IN GOOD CONDITION AND CONSTANT EFFICIENCY.

THE NON COMPLIANCE WITH WHAT STATED ABOVE UNDERMINES THE SAFETY OF THE OPERATOR.

INTRODUCTION

The present installation, use and maintenance manual is applicable to PIZZA MIA model, ITEM 1900.



Do not carry out any repair or change to the machine, except from those indicated in this manual. Only specialised technicians authorised by the manufacturer have the necessary expertise, technical skills and tools to perform these operations safely.

CONTACTING THE MANUFACTURER

In case you need to consult the manufacturer on this machine, you must provide the following information: Type of machine, Registration number, Manufacturing year, Purchasing year and detailed information on the problems concerning this machine.

DESCRIPTION OF THE MACHINE

PIZZA MIA — ART. 1900, It is a hot-plate made of food aluminium:

- Designed for heating and re-heating pre-cooked food and similar products, in compliance with European rules of jurisdiction.
- Made domestic use, always following safety, use and maintenance instructions contained in the present manual to safeguard the user from the risks related to its use.

PIZZA MIA — ART. 1900, the hot-plate is complete with:

- Hot-plate of food aluminium to be put on top of a gas ring.
- The lid, made of food aluminium, is heated by electric rings, which supply electricity once the electric cable is plugged in.

USE OF THE MACHINE

PIZZA MIA — ART. 1900, it is a hot-plate designed for cooking piadina, pizza and various types of bread;

It is meant for domestic use.

For any technical information about the machine see **ATTACHMENT. 1.**

ENVIRONMENTAL CONDITIONS

NOISE	ITEM 1900 has a value of Leq,d lower than 70 dB(A). Testing method: UNI EN 23746 The degree of sound emission depends on the emplacement of the machine and on a good maintenance of all its parts.
PACKAGING	Do not throw away any packaging parts, but collect them according to types of materials (i.e. cardboard, wood, plastic, etc.) and dispose of them in accordance with local and national regulations.
WASTE DISPOSAL	Follow current regulations.
INSULATION	Detach the machine from the power supply. Use appropriate and suitable tools only. If ITEM 1900 is out of service due to any failure or repair or it is not working safely, this must be properly indicated (i.e. with a sign).
OUT OF ORDER	For a good maintenance of the Cooking Plate it is necessary to: <ul style="list-style-type: none">• Disconnect the Grill, by detaching it from its supply of electricity and cutting the cable;• Dismantle its electric or electronic pieces.• Dismantle its pieces and sort them out according to different types and either send them to the waste disposal unit or treat them according to current regulations on waste disposal.

RISK FACTORS



The improper use of this machine is strictly forbidden, for example with products, in places and for purposes different from those described. It is forbidden to modify the machine without the consent of the manufacturer.

DANGER OF GETTING BURNT

The machine's function is one of heating by means of gas rings and electric rings. Therefore, the plate for cooking food on is very hot (up to more than 100°C) and the risk of getting burnt is always present. This risk, inherent to the use of the machine itself, is present on the entire machine body, both in case of contact with the internal surface where the food is cooked (purpose of the machine), and in case of contact with the external surface.

FIRE HAZARD

This risk is produced if the electric cable comes into contact with the flames heating the plate.

In order to reduce this kind of risk, the manufacturer covered the machine cables with self-extinguishing HO7-RN silicone.

RISK DUE TO THE ELECTRIC MAINS

This risk factor is due to the electric mains being wrongly connected or connected to inefficient power supply systems.

In order to reduce this risk factor, check that the electric mains are of the proper dimension and that the machine is connected to the earth system.

PROCEDURE FOR SAFE WORK

The machine must be disconnected from the supply of electricity before any cleaning or maintenance work.



Before any cleaning or maintenance work disconnect the machine. Ensure that all around the machine a space of 15 ÷ 20 mm is left free of obstacles. Do not remove protection devices from the machine.

TRANSPORT, HANDLING AND STORAGE

Check the overall weight of the machine and carry out any movement by using proper means.

When unpacking, do not use pointed tools that could scratch the machine. Packaging parts must be disposed of in accordance with current regulations.

WORK PLACE AND CORRECT POSITION

Place the machine in a suitable position, following operating and ergonomic requirements, such as loading, unloading, gas rings, and electric power supply. Check the working surface and ensure that all around the machine a space of 15 ÷ 20 mm is left free of obstacles.

ELECTRIC MAINS

The electric mains must be of the right dimension in order to sustain the machine electrical power (electric cables section more than 21,5 mm) and must comply with current regulations. Make sure that voltages correspond to those indicated in the identification plate of the machine and that it is connected to the earth system. Check the efficiency of the earthing cable.

Plug the machine electric cable into a suitable power point. In case the plug given with the machine's kit is to be replaced, this operation must be carried out by a specialised technician, in compliance with rules of jurisdiction.

The electric description of the machine is included in **ATTACHMENT 2**.

USE OF THE MACHINE

After any voltage drop, the machine automatically gets live again as soon as the electric current is supplied.



Before starting to work, make sure that the machine is in a stable position and properly connected to the supply of electricity and that it has been carefully cleaned.



Before doing any cleaning, disconnect the machine from any source of electricity. Ensure that all around the machine a space of 15 ÷ 20 mm is left free of obstacles.

HOW TO USE THE MACHINE

This machine is designed for cooking pizza, piadina bread and various types of breads. Therefore, its surface must be hot (more than 100 °C). Place the machine on a gas ring, plug in, and make sure that the electric cable cannot come into contact with the heat. Then turn on the heat. Let the machine warm up (about 10'), then place the food on the plate and close the lid. Pay attention not to touch the hot surface. Use the special knob to open and close the lid. Use special tools, such as a spatula, a knife or a fork to move and turn the food over until it is cooked.

CLEANING THE MACHINE



Before doing any cleaning, disconnect the machine.

This machine is used with food products. It is therefore necessary to clean it accurately and on a daily basis to ensure the best performances. Cleanliness of the machine, of the working surface and the floor is important to guarantee a safe work.

HOT-PLATE

Clean it with a dry cloth and a scraping tool.

MACHINE BODY

Clean it with a damp cloth, without using any detergent.

MAINTENANCE

Do not carry out any repair or change to the machine, except from those indicated in this manual. Only specialised technicians authorised by the manufacturer have the necessary expertise, technical skills and tools to perform these operations safely.

PROBLEMS, CAUSES AND SOLUTIONS

Problem	Possible cause	Solution
The electric rings do not produce heat	The machine is not plugged in	Plug in the machine
	There is no electric tension in the power point	Check the power point
	Although all the procedures indicated in this manual have been carried out, the machine does not reach the required temperature	Contact the manufacturer or your dealer and ask for the nearest technician available close to where you live.

OTHER RISKS

Activity	Risk	Instructions
Touching the hot-plate while the machine is working.	Burn	Be extremely careful Use appropriate tools
Touching the frame while the machine is working.	Burn	Use the special knob to open/close the lid.
Touching some parts of the electric system.	Electrocution	When carrying out cleaning and maintenance work, disconnect the machine from the electricity supply. Check the earth system.

ALL. 1 — DATI TECNICI • TECHNICAL CHARACTERISTICS

			ART. 1900
CORPO CASING	Altezza • height	mm.	100
	Diametro piastra • Plate Diameter	mm.	310
	Diametro coperchio • Lid Diameter	mm.	330
	Peso netto (circa) • net weight (roughly)	Kg.	5
	Materiale • Material		Alluminio Alimentare For Food Alloy
ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY	Monofase • Monophase		
	Tensione • tension	V.	230
	Frequenza • fre- quency	Hz.	50
RESISTENZA RESISTENCE	Potenza • Power	W	900
IMBALLO PACKAGING	Cartone • Box		
	Altezza • height	mm.	150
	Larghezza • width	mm.	350
	Profondità • depth	mm.	350
	Peso lordo (circa) • gross weight (rough- ly)	Kg.	6
	Volume (circa) • vo- lume (roughly)	mc.	0.018

ALL. 2 — SCHEMA ELETTRICO • ELECTRICAL DIAGRAM

