

**Manuale d'Uso
e manutenzione** v 4.8



Dispenser Manuale
Nutella Ferrero

ISTRUZIONI ORIGINALI



Prodotto da **Techfood by Sogabe srl**

Via Spallanzani, 8/c 42024 Castelnovo di Sotto (RE) Italy

Tel. +39/0522/683747 Fax +39/0522/688323 www.techfood.it

Tel. assistenza tecnica +39/0522/683634

Le istruzioni originali sono disponibili in formato digitale (pdf) sul sito internet: www.techfood.it

Indice

Cap.	Descrizione	Pagina
1.	AVVERTENZE / INSTALLAZIONE	3
2.	PARTI PRINCIPALI DELLA MACCHINA.....	4
3.	CARATTERISTICHE TECNICHE E DIMENSIONI DI INGOMBRO.....	5
4.	DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE	6
5.	UTILIZZO DEL DISPENSER	7
a.	Collegamento	7
b.	Areazione	7
c.	Primo Utilizzo.....	7
6.	FUNZIONALITA'	8
a.	Premessa	8
b.	Descrizione inserimento secchiello (Food Service Ferrero).....	9
7.	PULIZIA.....	10
8.	SCHEMA ELETTRICO 220-240 V 50/60 Hz.....	11
9.	DISMISSIONE.....	12
10.	GARANZIA	13
11.	POSSIBILI GUASTI.....	14

1. AVVERTENZE / INSTALLAZIONE

Leggere attentamente le istruzioni prima di usare la macchina la prima volta. Il libretto contiene importanti informazioni riguardanti l'installazione, la sicurezza, l'uso e la manutenzione per evitare infortuni e danni alla macchina.

Conservare il presente libretto, potrebbe rendersi necessario consultarlo o servire a un altro utente. Questo manuale è da conservare accuratamente in luogo protetto, asciutto, al riparo da raggi solari, per futuri riferimenti fino allo smantellamento finale della macchina.

Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni a cose o persone derivanti da una installazione incorretta dell'apparecchio.

L'apparecchiatura non deve essere utilizzata da persone (inclusi bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano stati sottoposti a supervisione o istruzione.

I bambini devono essere controllati per evitare che giochino con il dispenser.

Non installare l'apparecchiatura in un'area in cui è possibile utilizzare un getto d'acqua. L'apparecchio non deve essere pulito con un getto d'acqua.

Installare l'apparecchio solo in luoghi dove l'uso e la manutenzione sono limitati a personale addestrato.

Questa apparecchiatura, prima di lasciare la fabbrica, è stata collaudata e messa a punto da personale specializzato, in modo da dare i migliori risultati di funzionamento.

Ogni riparazione o messa a punto che si rendesse in seguito necessaria, deve essere fatta con la massima cura ed attenzione da personale qualificato.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal produttore, dal relativo servizio di assistenza o da personale analogo per evitare un pericolo.

Estrarre la macchina dall'imballo, rimuovere tutte le pellicole protettive in materiale plastico e posizionarla su di un banco in posizione orizzontale.

Il dispenser non deve essere utilizzato all'esterno.

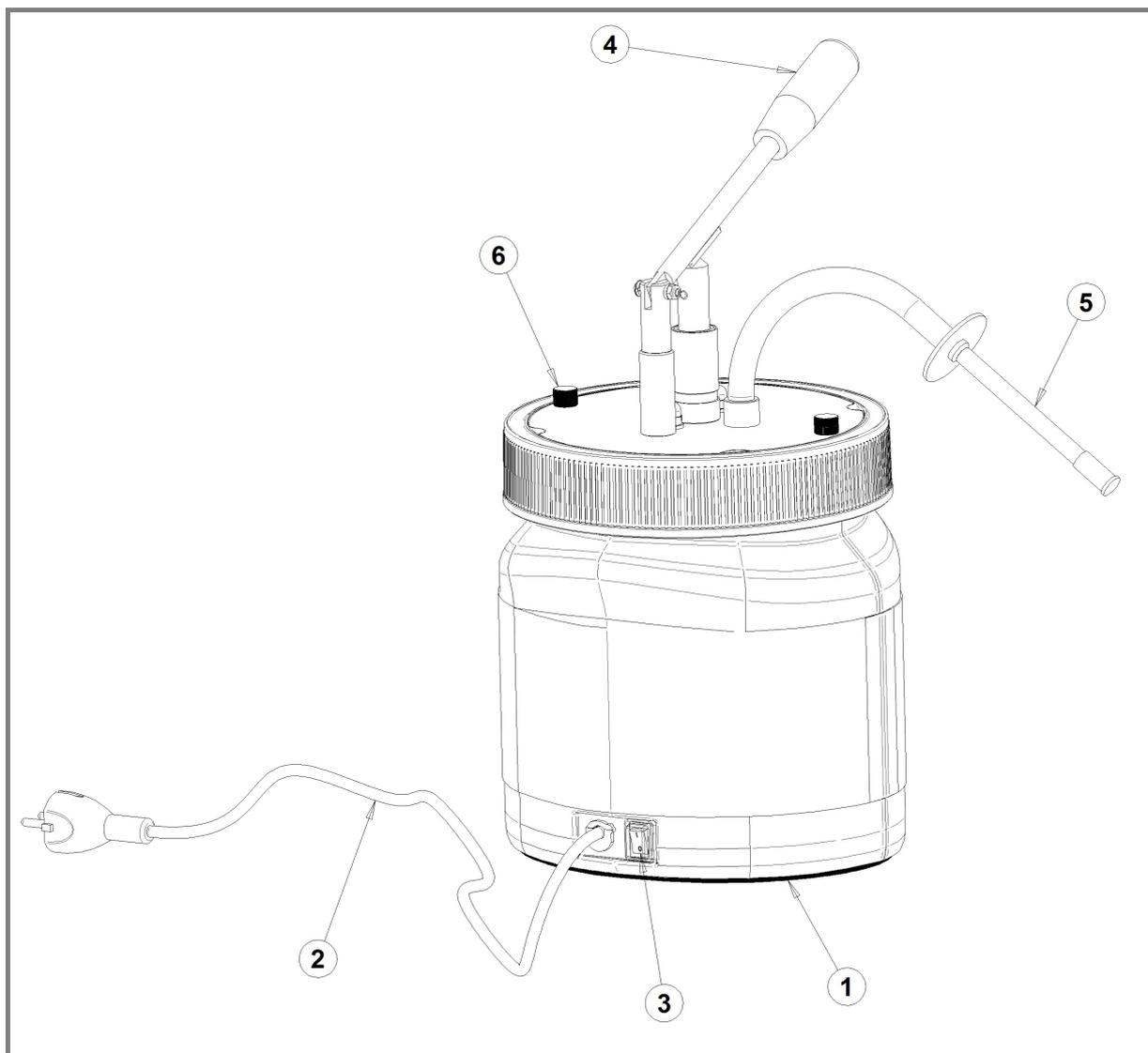
Posizionare sempre l'apparecchiatura in ambiente asciutto e con un sufficiente ricambio d'aria. Non esporla direttamente all'irraggiamento solare.

Utilizzare il dispenser con temperatura ambiente minima di 10°C e massima di 40°C.

Collegare la macchina ad una presa adeguata (vedi dati targa sulla macchina) con interruttore conforme alle normative.

Non utilizzare per il collegamento riduzioni, adattatori o derivatori in quanto potrebbero provocare falsi contatti con conseguenti pericolosi surriscaldamenti.

2. PARTI PRINCIPALI DELLA MACCHINA



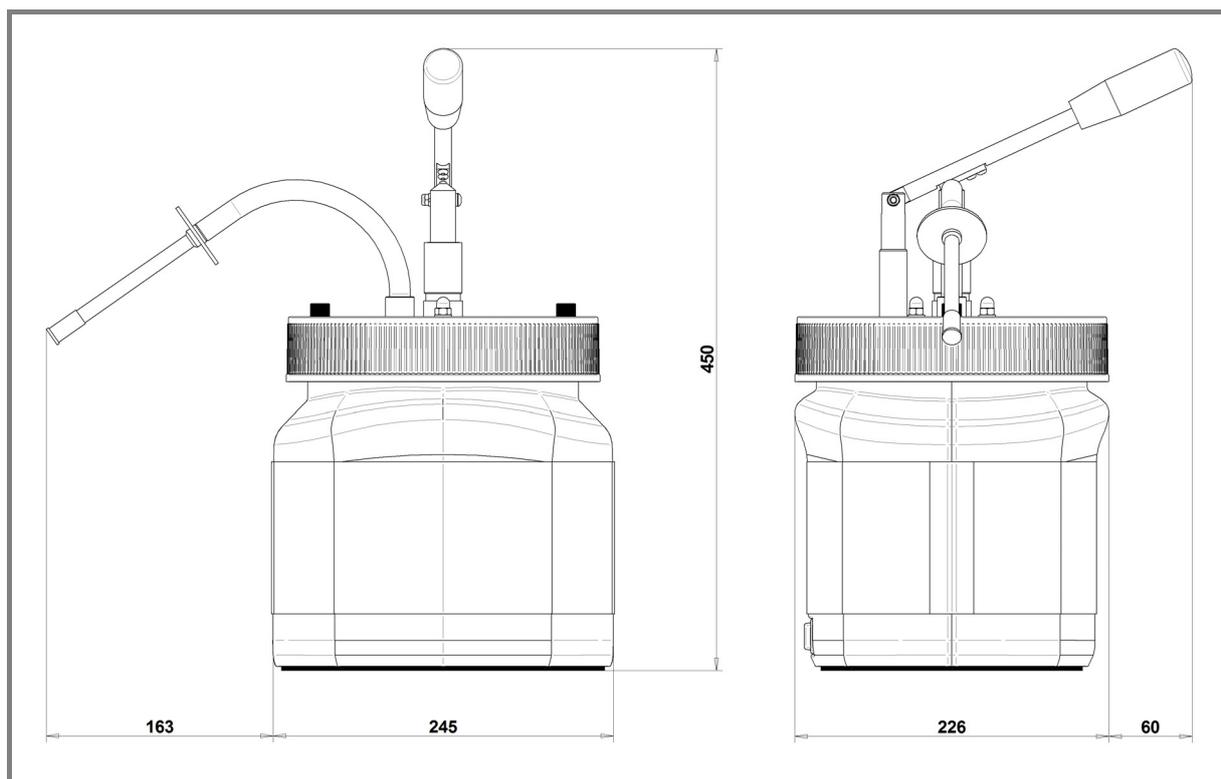
Pos.	Descrizione
1	<i>Base antiscivolo</i>
2	<i>Cavo di alimentazione con spina</i>
3	<i>Interruttore generale 0-1</i>
4	<i>Manopola gruppo leva pompante</i>
5	<i>Beccuccio smontabile</i>
6	<i>Perno zigrinato fissaggio gruppo pompante</i>

3. CARATTERISTICHE TECNICHE E DIMENSIONI DI INGOMBRO

CARATTERISTICHE TECNICHE

	Dispenser manuale Nutella
Alimentazione elettrica	220-240 V 50/60 Hz
Assorbimenti elettrici	P = 0,20 kW I = 0,87 A
Peso	Kg 4,2

DIMENSIONI



4. DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

5. UTILIZZO DEL DISPENSER

a. Collegamento

Al primo utilizzo, collegare il dispenser ad una presa elettrica, dopodiché premere il pulsante «I» (pos.3 – cap.2) posizionato a lato dell'ingresso del cavo di alimentazione.

b. Areazione

Una volta acceso, lasciare il dispenser ad areare per un'ora, senza inserire il vaso di Nutella e senza coperchio, in modo che il sistema sia pronto per il primo utilizzo. Spegnerne il dispenser e lasciar riposare per 30 minuti.

c. Primo Utilizzo

Per il primo utilizzo, inserire la confezione da 3kg di Nutella nell'apposito vano, chiudere il dispenser con la parte superiore, avvitando le due chiusure. Una volta che la Nutella ha raggiunto la giusta temperatura iniziate a utilizzare la leva: al primo utilizzo è necessario azionare la leva per diverse volte al fine di innescare il pompaggio. Questa operazione può durare diversi minuti.

Per facilitare l'operazione si consiglia di eseguire le prime pompate con un movimento lento e diappare il foro di uscita del beccuccio con il dito.

Al primo utilizzo a macchina nuova, si consiglia di far fuoriuscire senza consumare le prime 8/10 pompate di prodotto per ulteriore precauzione igienica.

ATTENZIONE: Il corretto utilizzo del dispenser richiede che la nutella sia conservata ed inserita nel dispenser a temperatura ambiente (20-24°C). Non utilizzare nutella a bassa temperatura ed eccessivamente consistente.

ATTENZIONE: All'apertura del dispenser, non toccare le parti interne riscaldanti.

ATTENZIONE: per evitare possibili danneggiamenti al gruppo pompante, il dispenser NON deve essere trasportato o sollevato prendendolo per la leva di estrazione, ma dal corpo del gruppo vasetto.

6. FUNZIONALITA'

a. Premessa

Le attrezzature Techfood sono macchine realizzate per uso alimentare.

Techfood opera nel campo della ristorazione professionale, occupandosi della produzione e commercializzazione di piccole apparecchiature per birrerie, bar, tavole calde, fast food, appositamente progettate e realizzate per facilitare ed ottimizzare al massimo le attività in questo campo.

Techfood produce anche prodotti semilavorati disidratati destinati anch'essi alla ristorazione i quali, in termini di utilizzo, sono stati studiati per potersi adattare in modo ottimale alle apparecchiature fornite dall'azienda.

Non utilizzare la macchina per uso generico.

L'utilizzo della macchina si riferisce all'estrazione di Nutella da 1 secchiello in plastica da 3 Kg ed è riservato ad un solo operatore, che si deve assicurare che non vi siano altre persone nel raggio d'azione della macchina.

Qualsiasi utilizzo diverso da quello indicato nel presente libretto è da considerarsi non autorizzato: TECHFOOD declina ogni responsabilità per danni a persone o cose derivanti da un uso improprio della macchina.

Utilizzare la macchina sempre in condizioni di illuminazione adeguata.

Per lunghi periodi di inattività, non lasciare la macchina incustodita e alimentata, ma staccare l'alimentazione.

Eventuali parti difettose devono essere sostituite esclusivamente con pezzi di ricambio originali TECHFOOD. Solo i pezzi di ricambio TECHFOOD sono in grado di soddisfare completamente le norme di sicurezza e di garantire la funzionalità della macchina.

In caso di rotture di particolari non utilizzare la macchina e rendere esplicito il suo stato di fuori servizio. Per la sostituzione rivolgersi a TECHFOOD

Prima di procedere alla fase di esercizio occorre eseguire alcuni controlli.

- Controllare la presenza di corrente nella rete (ATTENZIONE: vedi targa CE).
- Controllare l'efficienza degli azionamenti.
- Non lavorare in ambienti ATEX (zone dove sussistano pericoli di esplosione).

Per un migliore funzionamento ed una più lunga durata è necessario attenersi alle istruzioni contenute nel seguente manuale di uso e manutenzione.

Non attendere che i componenti della macchina siano logorati dall'uso prima di procedere alla loro sostituzione.

Sostituire un componente al momento opportuno significa migliore funzionamento e risparmio (si evitano danni maggiori).

USARE RICAMBI ORIGINALI.

La casa costruttrice non risponde delle possibili inesattezze, imputabili ad errori di stampa o di trascrizione contenute nel seguente manuale.

Anche l'estetica delle figure riportate è puramente indicativa.

Ci si riserva di apportare ai prodotti, quelle modifiche che ritenessero necessarie o utili , senza pregiudicare le caratteristiche essenziali di sicurezza e funzionalità .

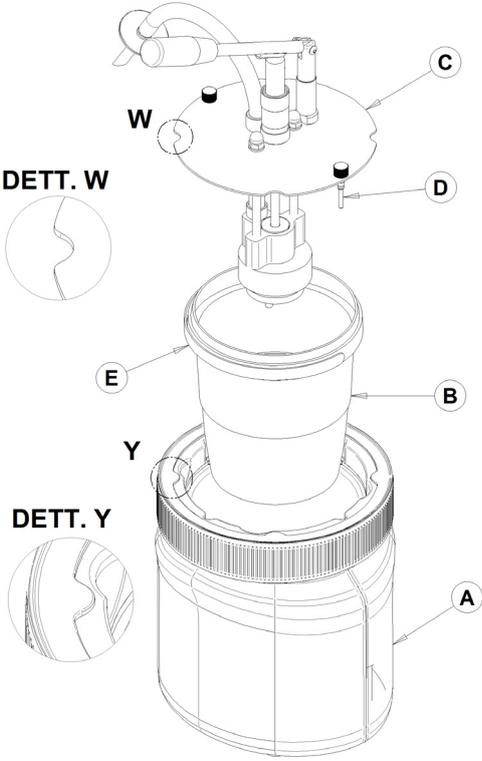
Per la vostra sicurezza

L'uso della macchina è facile.

Tuttavia, è importante leggere per intero questo libretto, prima di usare la macchina per la prima volta. In questo modo, potrete ottenere le migliori prestazioni, evitare comportamenti errati, usare l'apparecchiatura in assoluta sicurezza e rispettare l'ambiente.

- Rimuovere le eventuali pellicole protettive.
- Non tentare di manomettere i circuiti di sicurezza e le protezioni.
- Evitare l'accumulo di cibo sulle superfici.
- Fare attenzione a non danneggiare il cavo di alimentazione: non immergere il cavo di alimentazione o la spina nell'acqua.
- Se la macchina è danneggiata, evitare di utilizzarla fino a quando il guasto non sarà riparato.
- **Prima di qualsiasi intervento verificare che l'apparecchiatura sia DISINSERITA dalla rete elettrica.**

b. Descrizione inserimento secchiello (Food Service Ferrero)

 <p>The diagram illustrates the assembly of the 3 Kg Food Service container. It shows a large container (A) with a lid (B) and a pump group (C) being inserted into the lid. A handle (E) is used to insert the lid (B) into the container (A). The pump group (C) is secured with two screws (D). The lid (B) has four tabs (W) that fit into the container (A). The pump group (C) has four tabs (Y) that fit into the lid (B). Detailed views of the tabs are shown: DETT. W (lid tabs) and DETT. Y (pump group tabs).</p>	<ul style="list-style-type: none">• Rimuovere dal secchiello da 3 Kg Food Service (rif.B) il coperchio e la pellicola protettiva.• Con l'ausilio del manico (rif.E) inserire il secchiello (rif.B) all'interno del vasetto contenitore (rif. A).• Abbassare il manico (rif.E) in posizione orizzontale.• Inserire il gruppo pompante (rif.C) e posizionare in modo corretto (far corrispondere le 4 tacche DETT. W con le quattro tacche DETT.Y).• Infine fissare il gruppo pompante con i due perni zigrinati (rif.D).
--	---

7. PULIZIA

Prima di qualsiasi intervento di manutenzione o pulizia, verificare che l'apparecchiatura sia **disinserita** dalla rete elettrica. **(Togliere la spina di alimentazione della macchina)**

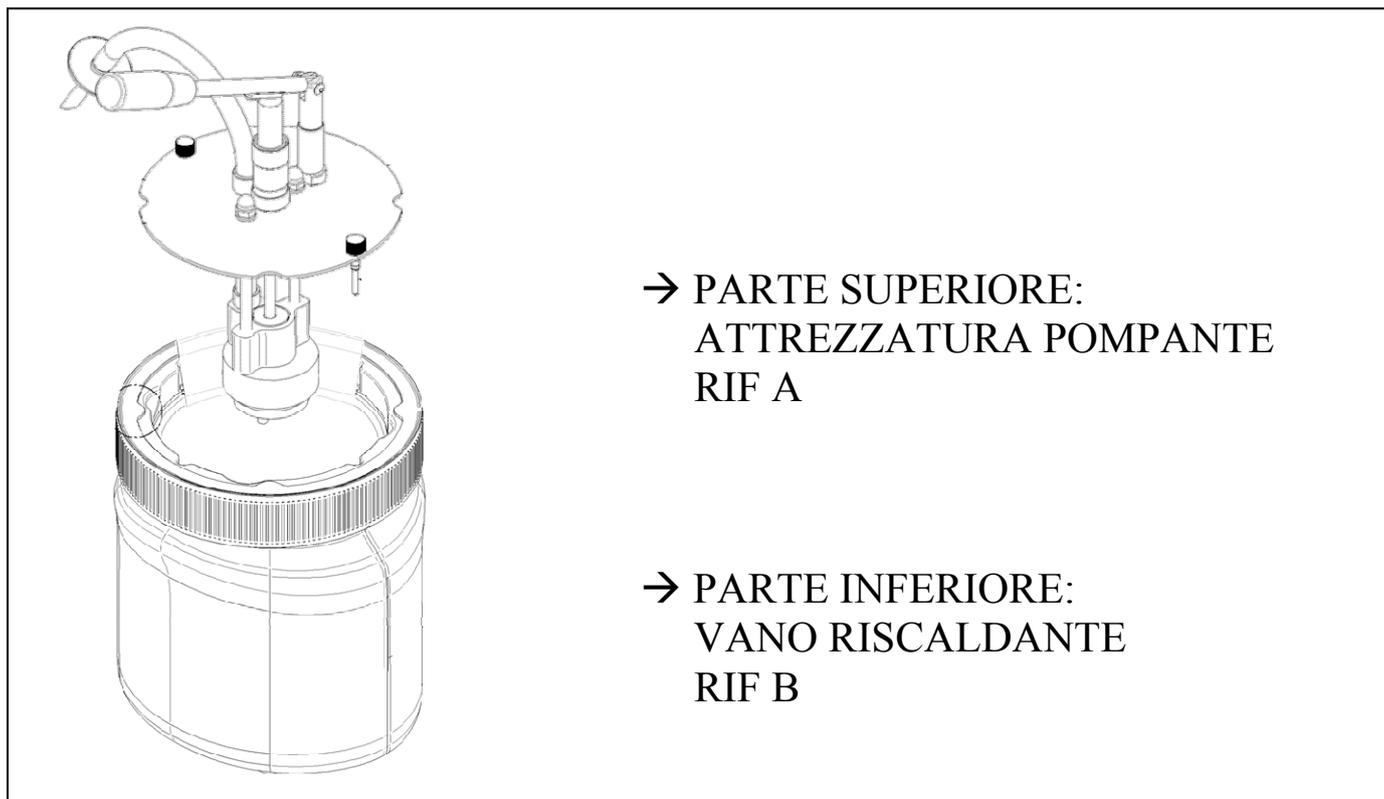
Non usare detergenti e strumenti che possono graffiare le superfici. Non utilizzare spugne abrasive né prodotti detergenti aggressivi e/o corrosivi.

Solo se strettamente necessario usare pulitori chimici.

Non pulire la parte inferiore del dispenser (vano riscaldante – RIF B nell'immagine) con acqua corrente o getti di vapore a pressione, in quanto potrebbero provocare danni all'impianto elettrico. Non versare acqua nelle eventuali aperture di ventilazione.

La parte pompante (attrezzatura superiore – RIF A nell'immagine), per un utilizzo continuativo e regolare del dispenser, non richiede una pulizia frequente, per le caratteristiche proprie del prodotto. Tuttavia in caso di periodi prolungati di non utilizzo e comunque indicativamente una volta ogni 2 settimane, si consiglia di lavare il SOLO BLOCCO pompante (RIF A) con getto di acqua calda. In particolare è necessario rimuovere il prodotto residuo dal corpo pompante e dal tubo di erogazione con l'aiuto dello spazzolino flessibile in dotazione.

ATTENZIONE: Dopo il lavaggio si raccomanda di effettuare una **ACCURATA ASCIUGATURA**, in particolare delle parti a contatto con il prodotto, e di rimontare tutte le parti eventualmente rimosse



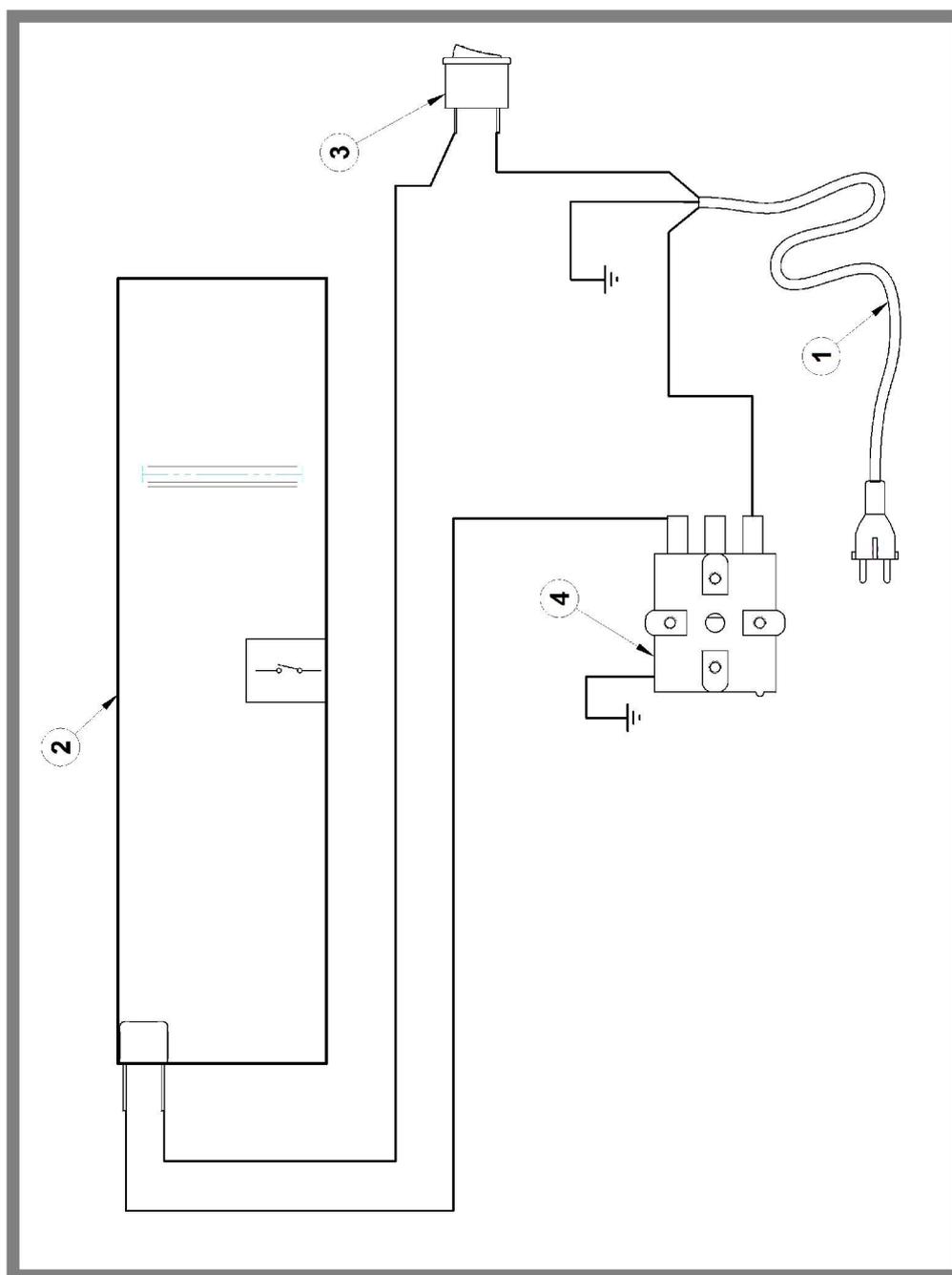
La macchina deve essere pulita periodicamente e gli eventuali residui di cibo rimossi immediatamente.

N.B: Il costruttore non può essere considerato responsabile per gli eventuali danni arrecati da una pulizia sbagliata.

Dopo aver eseguito la pulizia, rimontare tutte le parti eventualmente rimosse.

Tenete sempre ben pulita la macchina.

8. SCHEMA ELETTRICO 220-240 V 50/60 Hz



Pos.	Descrizione
1	<i>Cavo elettrico con spina</i>
2	<i>Resistenza elettrica adesiva in silicone</i>
3	<i>Interruttore generale</i>
4	<i>Termostato di controllo temperatura secchiello</i>

9. DISMISSIONE

Indicazioni per un idoneo trattamento del rifiuto da apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)

La macchina o i suoi componenti non devono essere smaltiti tra i rifiuti urbani o assimilabili, bensì devono essere avviati a raccolta separata nel rispetto delle normative vigenti.

Con il Decreto Legislativo del 25 Luglio 2005 n.151, il Governo italiano ha recepito le direttive del Parlamento europeo in materia di smaltimento di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) (Direttiva 2002/95/CE e 2003/108/CE). Le misure: Il decreto in particolare stabilisce misure e procedure finalizzate a:

- a) prevenire la produzione di RAEE;
- b) promuovere il reimpiego, il riciclaggio e le altre forme di recupero dei RAEE, in modo da ridurre la quantità da avviare allo smaltimento;
- c) migliorare, sotto il profilo ambientale, l'intervento dei soggetti che partecipano al ciclo di vita di queste apparecchiature (i produttori, i distributori, i consumatori e gli operatori direttamente coinvolti nel trattamento dei RAEE);
- d) ridurre l'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Il decreto impone la limitazione e l'eliminazione di alcune sostanze presenti nei RAEE: sono banditi piombo, mercurio, cadmio, cromo esavalente, bifenili polibromurati e etere di difenile polibromurato. La macchina è stata progettata e costruita in conformità a tale direttiva. Seguire le indicazioni di seguito indicate. Il presente simbolo, raffigurante un bidone a ruote per la spazzatura barrato, indica la raccolta separata delle apparecchiature elettriche ed elettroniche della macchina. L'utente della macchina potrà contattare i centri di raccolta istituiti dai Comuni oppure chiederne il ritiro da parte del rivenditore, per effettuare un corretto smaltimento della stessa.



10. GARANZIA

La ditta garantisce la merce fornita per il periodo di mesi 12 durante i quali si impegna a riparare o sostituire gratuitamente i pezzi riconosciuti difettosi per materia o costruzione, ad esclusione di quelli che risultassero manomessi dal compratore o da terzi.

Non sono soggette a garanzie avarie e malfunzionamenti derivanti da qualsiasi causa da noi non dipendente come per esempio: portata insufficiente o anomala degli impianti elettrici, idrici, del vapore e da tensione irregolare delle linee elettriche d'alimentazione.

Il cliente ha diritto unicamente alla sostituzione delle parti difettose, escluse le spese di trasporto e imballo ed eventuale intervento per sostituzione. Sono quindi esclusi dalla garanzia i danni derivati da cadute, manomissioni o da cattiva conduzione della macchina, dall'inosservanza delle norme di manutenzione indicate sul manuale uso e manutenzione, da errate manovre dell'operatore, componenti sottoposti ad usura (comprese le parti rivestite in teflon), nonché dall'utilizzo di ricambi non originali "TECHFOOD.

Ricambi non originali possono inoltre causare un cedimento strutturale con conseguente rischio di incidenti e lesioni gravi. Nessun risarcimento è dovuto per eventuale inattività della macchina. La garanzia non è valida se non sono state rispettate le condizioni di pagamento. Le spese di assistenza, unitamente al costo dei ricambi impiegati che non rientrano nelle clausole di garanzia, dovranno essere regolarizzati direttamente al tecnico che eseguirà l'intervento, il quale rilascerà una scheda di assistenza alla quale seguirà regolare fattura. Le tariffe di intervento ed il costo dei ricambi impiegati sono tratti dal listino in vigore.

Tutti gli interventi di riparazione o sostituzione, sia in garanzia che decorso il termine della stessa, saranno effettuati presso la sede della venditrice

Le manopole, lampadine ed ogni altro accessorio asportabile sono esclusi da garanzia.

Nel periodo di garanzia i pezzi difettosi dovranno essere resi alla nostra sede franco di porto, mentre la spedizione verrà effettuata in porto assegnato.

In nessun caso il cliente potrà chiedere alla ditta venditrice un indennizzo anche parziale, dei danni subiti in caso di guasti o disfunzioni dell'apparecchio, anche durante l'eventuale collaudo.

11. POSSIBILI GUASTI

IMPORTANTE: il dispenser è stato realizzato per uso interno e quindi non deve essere utilizzato all'esterno.

PROBLEMA	POSSIBILE SOLUZIONE
Il gruppo vasetto del dispenser non riscalda	<ul style="list-style-type: none">• Verificare che la spina sia collegata alla presa elettrica.• Assicurarsi di aver premuto il pulsante I/O.• Il dispenser è posizionato in un luogo dove la temperatura ambiente è maggiore della temperatura di riscaldamento del dispenser stesso.• E' intervenuto il limitatore di temperatura; eventualmente spegnere e riaccendere l'apparecchio scollegando e ricollegando la spina elettrica. Se il problema persiste contattare l'assistenza tecnica.
Il gruppo pompante non estrae la Nutella	<ul style="list-style-type: none">• Controllare la quantità disponibile di Nutella nel secchiello Ferrero.• Il gruppo pompante è scarico: è necessario eseguire la procedura iniziale di riempimento pompa come indicato nel manuale al punto 5c (primo utilizzo).• La Nutella è troppo fredda e quindi piuttosto densa per essere estratta: attendere che si riscaldi e procedere con l'estrazione. ATTENZIONE, il corretto utilizzo del dispenser richiede che la nutella sia conservata ed inserita nel dispenser a temperatura ambiente (20-24°C) e non a bassa temperatura o eccessivamente consistente (come indicato nel manuale al punto 5C)• Non è stato eseguito correttamente l'inserimento del secchiello Ferrero: seguire attentamente la sequenza al punto 6b (descrizione inserimento secchiello)
Il gruppo pompante non estrae facilmente la Nutella perché il movimento di leveraggio è indurito / bloccato	<ul style="list-style-type: none">• La Nutella è troppo fredda e quindi piuttosto densa per essere estratta facilmente: attendere che si riscaldi e procedere con l'estrazione. ATTENZIONE, il corretto utilizzo del dispenser richiede che la nutella sia conservata ed inserita nel dispenser a temperatura ambiente (20-24°C) e non a bassa temperatura o eccessivamente consistente (come indicato nel manuale al punto 5C)• Non è stato eseguito correttamente l'inserimento del secchiello: seguire attentamente la sequenza al punto 6b (descrizione inserimento secchiello)• Il gruppo pompante necessita di un ciclo di pulizia come indicato nel manuale al punto 7.

NOTE:

NOTE:

Prodotto da **Techfood by Sogabe srl**

Via Spallanzani, 8/c 42024 Castelnovo di Sotto (RE) Italy

Tel. +39/0522/683747 Fax +39/0522/688323 www.techfood.it

Tel. assistenza tecnica +39/0522/683634

Le istruzioni originali sono disponibili in formato digitale (pdf) sul sito internet: www.techfood.it