

Manuale di istruzioni

SCHOTT





ISTRUZIONI ORIGINALI



ATTENZIONE

Leggere attentamente questo manuale prima di procedere con le operazioni di movimentazione, uso, manutenzione e riparazione. Questo manuale di istruzioni contiene tutte le informazioni necessarie e corrette per utilizzare la macchina in modo sicuro.

INDICE

1.	INFORMAZIONI GENERALI	3
1.1	Definizioni	3
1.2	Introduzione al Manuale delle Istruzioni	4
1.3	Obiettivo del presente Manuale di Istruzioni.....	5
1.4	Persone interessate al presente Manuale di Istruzioni.....	6
1.5	Documentazione di riferimento	7
1.5.1.	Dati del fabbricante	7
1.5.2.	Identificazione della Macchina Schott	7
1.5.3.	Dichiarazione di conformità CE	8
1.6	Normativa di riferimento.....	9
1.7	Responsabilità	10
1.8	Garanzia	10
2.	SICUREZZA	19
2.1	Informazioni generali sulla sicurezza.....	19
2.2	Indicazioni, simboli e pittogrammi di sicurezza.....	19
2.3	Rischi associati all'uso della Macchina Beell.....	20
2.4	Avvertenze di sicurezza.....	23
2.5	Rischi residui	24
3.	PANORAMICA DELLA MACCHINA.....	25
3.1	Dati generali e dati tecnici.....	25
3.2	Uso previsto	25
3.3	Uso improprio	26
3.4	Componenti della Macchina	27
3.5	Comandi.....	28
4.	TRASPORTO, MOVIMENTAZIONE E IMMAGAZZINAMENTO	30
4.1	Informazioni generali sul trasporto e la movimentazione	30
4.2	Immagazzinamento	31



5.	ASSEMBLAGGIO, INSTALLAZIONE E MESSA IN FUNZIONE	31
5.1	Posizionamento	31
5.2	Installazione	31
5.3	Condizioni ambientali.....	32
6.	FUNZIONAMENTO	33
6.1	Operazioni preliminari.....	33
6.2	Utilizzo della Macchina	33
7.	MANUTENZIONE.....	34
7.1	Informazioni generali sulla manutenzione	34
7.2	Frequenza di manutenzione	35
8.	PULIZIA	35
9.	SMONTAGGIO, ROTTAMAZIONE E SMALTIMENTO	36
9.1	Rottamazione e smaltimento	36

1. INFORMAZIONI GENERALI

1.1 Definizioni

Al fine di facilitare la comprensione del presente documento e fornire quindi in maniera univoca ed esaustiva informazioni in merito al corretto funzionamento della macchina in condizioni di sicurezza, valgono le seguenti definizioni così come riportate nella direttiva 2006/42/CE:

- a) «pericolo»: una potenziale fonte di lesione o danno alla salute;
- b) «zona pericolosa»: qualsiasi zona all'interno e/o in prossimità di una macchina in cui la presenza di una persona costituisca un rischio per la sicurezza e la salute di detta persona;
- c) «persona esposta»: qualsiasi persona che si trovi interamente o in parte in una zona pericolosa;
- d) «operatore»: la o le persone incaricate di installare, di far funzionare, di regolare, di pulire, di riparare e di spostare una macchina o di eseguirne la manutenzione;
- e) «rischio»: combinazione della probabilità e della gravità di una lesione o di un danno per la salute che possano insorgere in una situazione pericolosa;
- f) «riparo»: elemento della macchina utilizzato specificamente per garantire la protezione tramite una barriera materiale;
- g) «dispositivo di protezione»: dispositivo (diverso da un riparo) che riduce il rischio, da solo o associato ad un riparo;
- h) «uso previsto»: l'uso della macchina conformemente alle informazioni fornite nelle istruzioni per l'uso;
- i) «uso scorretto ragionevolmente prevedibile»: l'uso della macchina in un modo diverso da quello indicato nelle istruzioni per l'uso, ma che può derivare dal comportamento umano facilmente prevedibile.
- j) «fabbricante»: persona fisica o giuridica che progetta e/o realizza una macchina o una quasi-macchina oggetto della presente direttiva, ed è responsabile della conformità della macchina o della quasi-macchina con la presente direttiva ai fini dell'immissione sul mercato con il proprio nome o con il proprio marchio ovvero per uso personale. In mancanza di un fabbricante quale definito sopra, è considerato fabbricante la persona fisica o giuridica che immette sul mercato o mette in servizio una macchina o una quasi-macchina oggetto della presente direttiva;

- k) «immissione sul mercato»: prima messa a disposizione, all'interno della Comunità, a titolo oneroso o gratuito, di una macchina o di una quasi-macchina a fini di distribuzione o di utilizzazione;
- l) «messa in servizio»: primo utilizzo, conforme alla sua destinazione, all'interno della Comunità, di una macchina oggetto della presente direttiva;
- m) «componente di sicurezza»: componente
 - o destinato ad espletare una funzione di sicurezza,
 - o immesso sul mercato separatamente,
 - o il cui guasto e/o malfunzionamento, mette a repentaglio la sicurezza delle persone, e
 - o che non è indispensabile per lo scopo per cui è stata progettata la macchina o che per tale funzione può essere sostituito con altri componenti.

1.2 Introduzione al Manuale delle Istruzioni

Il presente Manuale di Istruzioni contiene le informazioni principali riguardo la macchina di seguito descritta:

- o **Documento numero:** Schott_MI;
- o **Data di emissione:** 30/06/2024;
- o **Revisione Nr:** 01;
- o **Versione di pubblicazione:** Prima versione;
- o **Preparato da:** D. Firmani;
- o **Controllato da:** C. Rea;
- o **Approvato da:** V. Cappellacci.
- o **Designazione Macchina:** Cuoci spiedini elettrico “Schott”
- o **Macchina modello:** Schott
- o **Fabbricante:** Uptec S.r.l.
C.da Fonte dell’Olmo, 5
65015 Montesilvano (PE)
Italia



ATTENZIONE

La lingua ufficiale scelta dal costruttore è l'italiano. Non si assumono responsabilità per traduzioni in altre lingue non approvate dal costruttore e non conformi al significato originale.

Il presente Manuale rispecchia lo stato della Macchina al momento della fornitura e non potrà essere ritenuto inadeguato solo perché successivamente aggiornato in base a nuove esperienze della società **Uptec S.r.l.**

Il fabbricante si riserva il diritto di modificare i prodotti ed il relativo Manuale di Istruzioni senza l'obbligo di aggiornare i fascicoli della produzione precedente e senza l'obbligo di informare gli utilizzatori delle versioni fornite in precedenza.

È responsabilità del cliente (utilizzatore) assicurarsi che solo le versioni aggiornate del Manuale di Istruzioni e Manutenzione siano effettivamente presenti nei punti di utilizzo.



ATTENZIONE

Il cliente (utilizzatore) deve assicurarsi che, in seguito a modifiche del presente Manuale di Istruzioni da parte del costruttore, solo le versioni aggiornate del Manuale di Istruzioni siano presenti nelle vicinanze della Macchina.

Il Servizio di Assistenza Clienti è sempre a disposizione per fornire, dietro richiesta, informazioni sugli aggiornamenti che la ditta **Uptec S.r.l.** ha apportato alla Macchina.

1.3 Obiettivo del presente Manuale di Istruzioni

Il presente Manuale di Istruzioni è stato realizzato al fine di fornire, alle persone definite al paragrafo 1.4, una conoscenza generale della macchina denominata **Schott**, unitamente alle istruzioni di montaggio, di utilizzo e di manutenzione ritenute necessarie per il suo funzionamento nelle migliori condizioni di sicurezza per gli operatori. Nello specifico il presente Manuale di Istruzioni per l'Uso e la Manutenzione è parte integrante della Macchina e fornisce tutte le informazioni necessarie per:

- La movimentazione della Macchina, il suo imballaggio ed immagazzinamento;
- La corretta installazione della Macchina;
- La comprensione del suo funzionamento e dei suoi limiti;
- La conoscenza delle specifiche tecniche della Macchina;
- Le informazioni riguardo la qualifica e la formazione del personale preposto al funzionamento, alla manutenzione e alla pulizia della Macchina Schott;
- La conoscenza dell'uso della Macchina in condizioni di sicurezza, delle controindicazioni di utilizzo e dell'uso scorretto;
- Approntare interventi di manutenzione in maniera corretta ed in piena sicurezza;
- Assistenza tecnica e gestione dei ricambi;
- Smantellare (messa fuori servizio) e rottamare l'Macchina in condizioni di sicurezza e nel rispetto delle norme vigenti a tutela della salute dei lavoratori e dell'ambiente;
- Lo smaltimento dei rifiuti prodotti.



È obbligatorio che, nei luoghi e nei locali in cui la Macchina verrà utilizzata siano rispettate le regole di sicurezza e benessere degli operatori, oltre che di igienicità e pulizia.
Pericolo di infortuni, anche mortali.



Il Manuale di Istruzioni non può in nessun caso sostituire un'adeguata esperienza e preparazione dell'operatore. Quest'ultimo deve sempre verificare che le condizioni ambientali possano garantire un uso corretto della macchina. Pericolo di lesioni e danni.

Le istruzioni, i disegni e la documentazione contenuti nel presente Manuale di Istruzioni sono di esclusiva proprietà della ditta **Uptec S.r.l.**. Tali dati sono da ritenersi di natura riservata e non possono essere riprodotti in alcun modo, né integralmente, né parzialmente.



ATTENZIONE

L'utilizzatore della Macchina deve leggere attentamente il presente documento e accertarsi che lo stesso venga letto, per le parti di competenza, dal personale coinvolto nell'uso, nella manutenzione, nella pulizia, nel trasporto e nella dismissione della Macchina.

Il Manuale di Istruzioni deve essere conservato con cura e deve sempre accompagnare la Macchina durante eventuali trasferimenti e/o compravendite.

Per conservare più a lungo il Manuale di Istruzioni, occorre maneggiarlo con cura, con mani pulite e tenerlo lontano da polvere e superfici sporche.

Mantenere in un ambiente protetto lontano dall'umidità.

Le parti non devono essere rimosse, strappate o modificate arbitrariamente.

1.4 Persone interessate al presente Manuale di Istruzioni

Tutti coloro che partecipano alla movimentazione, all'installazione, all'utilizzo, alla manutenzione ed allo smaltimento della Macchina sono da ritenersi persone interessate al presente documento.

La macchina Schott è un dispositivo destinato ad uso sia domestico che professionale e non generalizzato. Il suo utilizzo può essere affidato solo a persone che rispettino i seguenti requisiti:

- Abbia compiuto la maggiore età (18 anni);
- Sia fisicamente e psichicamente idoneo a svolgere lavori di particolare difficoltà tecnica;
- Sia stato adeguatamente istruito sull'uso e sulla manutenzione della Macchina;
- Sia stato giudicato dal datore di lavoro idoneo a svolgere il compito affidatogli;
- Sia in grado di capire ed interpretare il manuale dell'operatore e le prescrizioni di sicurezza;
- Conosca le procedure di emergenza e la loro attuazione;
- Possieda la capacità di azionare il tipo specifico di apparecchiatura;
- Abbia dimestichezza con le norme specifiche del caso;
- Abbia capito le procedure operative delineate dal fabbricante;
- Non indossi abiti larghi o svolazzanti, né anelli, bracciali e catene che potrebbero restare impigliati con leve e comandi e potrebbero venire trascinati.



Il termine “ personale qualificato/specializzato”, si riferisce a personale che, in seguito a formazione e/o esperienza, è stato formalmente autorizzato a:

- Assemblare, installare e smantellare la Macchina;
- Utilizzare la Macchina;
- Effettuare interventi di manutenzione, pulizia e regolazione;
- Trasportare, movimentare e stoccare la Macchina;
- Smontare, smantellare e riciclare i vari componenti.



OBBLIGO

È obbligatorio leggere e comprendere l'intero Manuale di Istruzioni.
Contravvenire a questo obbligo potrebbe causare seri infortuni, anche mortali.

1.5 Documentazione di riferimento

1.5.1. Dati del fabbricante

L'identificazione della **Uptec S.r.l.** come **Costruttore** è resa manifesta, secondo quanto specificato nella Direttiva 2006/42/CE per mezzo dei seguenti atti:

Marcatura CE
Manuale di Istruzioni
Dichiarazione di Conformità
Fascicolo Tecnico

L'esatta ragione sociale del costruttore è:

Uptec S.r.l.
C.da Fonte dell'Olmo, 5
65015 Montesilvano (PE)
Italia

1.5.2. Identificazione della Macchina SCHOTT

Per una corretta identificazione della Macchina bisogna fare riferimento al numero di matricola che si trova sulla conferma d'ordine, sulla fattura e sulla targhetta posta sull'Macchina stessa.





Targa di identificazione della Macchina cuoci spiedini Schott

La targa è applicata sulla macchina e riporta i seguenti dati:

- A) Identificazione del costruttore, marchio CE e simbolo per lo smaltimento RAEE;
- B) Nome della Macchina;
- C) Modello della Macchina – Matricola – Anno di costruzione – Parametri elettrici;
- D) Avvertenze sull'uso della macchina.

1.5.3. Dichiarazione di conformità CE

La Dichiarazione di Conformità in originale, redatta secondo quanto stabilito dalla Direttiva 2006/42/CE, viene allegata ai documenti di accompagnamento e di consegna dell'attrezzatura.

Di seguito si riporta un esempio della Dichiarazione di Conformità.



	DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'		Doc. Numero	<u>Schott_DC</u>
			Data:	30/06/2024
			Revisione:	00
	Cuoci spiedini elettrico <u>Schott</u>		Pagina:	01



DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

Uptec S.r.l.
C.da Fonte dell'Olmo, 5
65015 Montesilvano (PE)
Italia

nella persona dell'Amministratore Unico Valerio Cappellacci

DICHIARA

sotto la propria esclusiva responsabilità che
la macchina denominata:

Cuoci spiedini elettrico Schott

Modello: Schott
N° serie/matricola: 0000

alla quale questa dichiarazione si riferisce è

CONFORME

Per quanto di competenza al dettato, per quanto applicabile, alle Direttive e Norme Tecniche:

- 2006/42/CE (Direttiva Macchine);
- UNI EN ISO 12100:2010 (Sicurezza del macchinario);
- UNI EN ISO 14159:2008 ("Sicurezza del macchinario – Requisiti relativi all'igiene per la progettazione del macchinario");

ed alla documentazione di progettazione contenuta nel **Fascicolo Tecnico** custodito nella sede
della Uptec S.r.l.
C.da Fonte dell'Olmo, 5 - 65015 Montesilvano (PE) - Italia

Montesilvano 30/06/2024

V. Cappellacci

1.6 Normativa di riferimento

Il presente Manuale di Uso e Manutenzione è stato redatto in conformità a quanto stabilito dalle seguenti Direttive, Leggi e Norme:

- Direttiva **2006/42/CE** (Direttiva Macchine);
- Norma tecnica **UNI EN 12100:2010** (Sicurezza del macchinario);
- **UNI EN ISO 20607:2019** (Sicurezza del macchinario – Manuale di istruzione – Principi generali di redazione).

1.7 Responsabilità

In caso di danno a cose e/o persone non possono essere invocate la garanzia o la responsabilità del costruttore se il danno stesso è conseguenza di una delle cause seguenti:

- Uso improprio della Macchina;
- Installazione o uso da parte di personale non competente o non addestrato;
- Carenze gravi nella manutenzione;
- Modifiche od interventi sull'Macchina non autorizzati dal costruttore;
- Utilizzo di ricambi non originali o non specifici per il modello;
- Inosservanza totale o parziale delle istruzioni contenute in codesto Manuale di Istruzioni;
- Eventi eccezionali;
- Uso della Macchina per scopi diversi da quelli specificati;
- Installazione della Macchina in ambienti diversi da quelli per cui è stato progettato.

1.8 Garanzia

La garanzia, salvo diversa indicazione, accettata in fase di stipula del contratto di acquisto, decorre dalla data di fatturazione ed ha durata legale pari a un anno (12 mesi).

La **Uptec S.r.l.** si impegna a sostituire gratuitamente tutte quelle parti che, entro 12 (dodici) mesi dalla data di spedizione della macchina, risultassero costruite con materiali difettosi o che presentassero evidenti difetti di fabbricazione. Tutte le spese di spedizione da e per i nostri stabilimenti saranno a carico del cliente.

Dalla garanzia è escluso tutto il materiale di usura e di consumo. Rimane esclusa la possibilità di sostituzione integrale della Macchina.

Per i componenti non di nostra fabbricazione saranno applicate le condizioni di garanzia dei rispettivi produttori.

La garanzia decade per danni alla macchina derivanti da:

- Trasporto e/o movimentazione non effettuati in maniera corretta;
- Errori di montaggio da parte dell'installatore;
- Mancata effettuazione della manutenzione prevista dal presente manuale;
- Utilizzo di ricambi non originali;
- Guasti e/o rotture non imputabili al malfunzionamento dello stesso;
- Per cause non dipendenti dal fabbricante.

In caso di vendita a terzi, ai fini della garanzia, contattare sempre il costruttore. Il presente Manuale di Istruzioni deve sempre accompagnare la macchina in caso di cessione/vendita.

La garanzia o la responsabilità del costruttore non possono essere invocate in caso di danno alle persone e/o alle cose se il danno è conseguenza di una delle cause seguenti:

- Uso improprio della Macchina;
- Modifiche della Macchina;
- Manomissione della Macchina.

2. SICUREZZA

2.1 Informazioni generali sulla sicurezza

Le indicazioni ed i simboli che si incontrano nel Manuale di Istruzioni hanno il seguente significato:

	PERICOLO Questo simbolo mette in guardia da un pericolo imminente per la salute e l'incolumità delle persone. Non rispettare questo avvertimento causa gravissime lesioni, anche dall'esito fatale.
	AVVERTIMENTO Questo simbolo mette in guardia da una situazione che può essere pericolosa per la salute delle persone. Non rispettare questo avvertimento causa gravi lesioni.
	ATTENZIONE Questo simbolo mette in guardia da una situazione che può essere pericolosa per la salute delle persone o causare danni agli oggetti e all'ambiente. Il mancato rispetto di questo avvertimento porta a danni al prodotto o all'area circostante.

2.2 Indicazioni, simboli e pittogrammi di sicurezza

Pittogrammi presenti sulle macchine e sulla Macchina:

- **Pericolo:** forma triangolare, con sfondo giallo, immagine e bordo esterno nero;
- **Divieto:** forma circolare con sfondo bianco, bordo rosso e striscia obliqua a 45° (da sinistra a destra) e immagine nera;
- **Obbligo:** forma circolare con sfondo blu e immagine bianca.

I segnali e le etichette di pericolo, divieto e obbligo sono collocati in aree ben visibili, dove possono essere letti da chiunque e in un luogo dove una persona possa reagire prontamente per evitare un pericolo.

Quando possibile, vengono collocati in aree protette dal rischio di danneggiamento, abrasione, prodotti chimici, polvere o altro che possa alterarne la visibilità e la lettura.

L'intervallo di temperatura va da -20° C a +40° C a condizione che non vi sia una distribuzione disomogenea delle temperature che influisca negativamente sulla dilatazione termica del materiale.

Le superfici su cui vengono posizionate le insegne sono pulite, lisce e prive di grasso, olio o prodotti chimici che ne riducono l'adesione.

	L'utilizzatore della Macchina deve verificare che la segnaletica di sicurezza sia regolarmente controllata e pulita per essere letta e compresa. Quando i prodotti sono soggetti a condizioni ambientali estreme o comunque quando la segnaletica non rispetta più le condizioni di visibilità richieste, devono essere sostituiti.
---	---

PITTOGRAMMA	TIPOLOGIA			DESCRIZIONE
	OBBLIGO	DIVIETO	PERICOLO	
		X		NON RIMUOVERE LE PROTEZIONI
		X		VIETATO LUBRIFICARE E PULIRE DURANTE IL MOTO
			X	ORGANI IN MOVIMENTO
			X	PERICOLO DI SCHIACCIAMENTO
			X	PERICOLO ALTA TEMPERATURA
			X	PERICOLO DI INCENDIO
			X	PERICOLO DI SCHIACCIAMENTO
			X	PERICOLO DI NATURA ELETTRICA
	X			GUANTI DI PROTEZIONE OBBLIGATORI
	X			ABITI PROTETTIVI OBBLIGATORI

2.3 Rischi associati all'uso della Macchina Schott

La Macchina **Schott** è stata realizzata in conformità con i requisiti essenziali di salute e sicurezza previsti dalla Direttiva Macchine Europea (2006/42/CE).

In fase di progettazione, considerato lo stato dell'arte, sono state considerate le Norme Europee e Nazionali relative alla sicurezza relative a questa tipologia di macchine.

Tuttavia, possono verificarsi condizioni pericolose se:

- Le macchine e l'Macchina vengono utilizzati in modo improprio;
- Le macchine e l'Macchina vengono installate/incorporate in una macchina/linea/impianto da personale non esperto e/o non competente;
- Le istruzioni per un uso sicuro contenute in questo Manuale non vengono seguite.

N°	Zona pericolosa	Pericolo	Pittogramma
1	Corpo esterno in ceramica	Scottature	
2	Componenti elettriche	Elettrocuzione	
3	Cestello girevole	Impigliamento/trascinamento con organi in moto	
4	Resistenza	Scottature	
5	Resistenza	Elettrocuzione	
6	Parti interne a contatto con il cibo	Igienico/contaminazione	

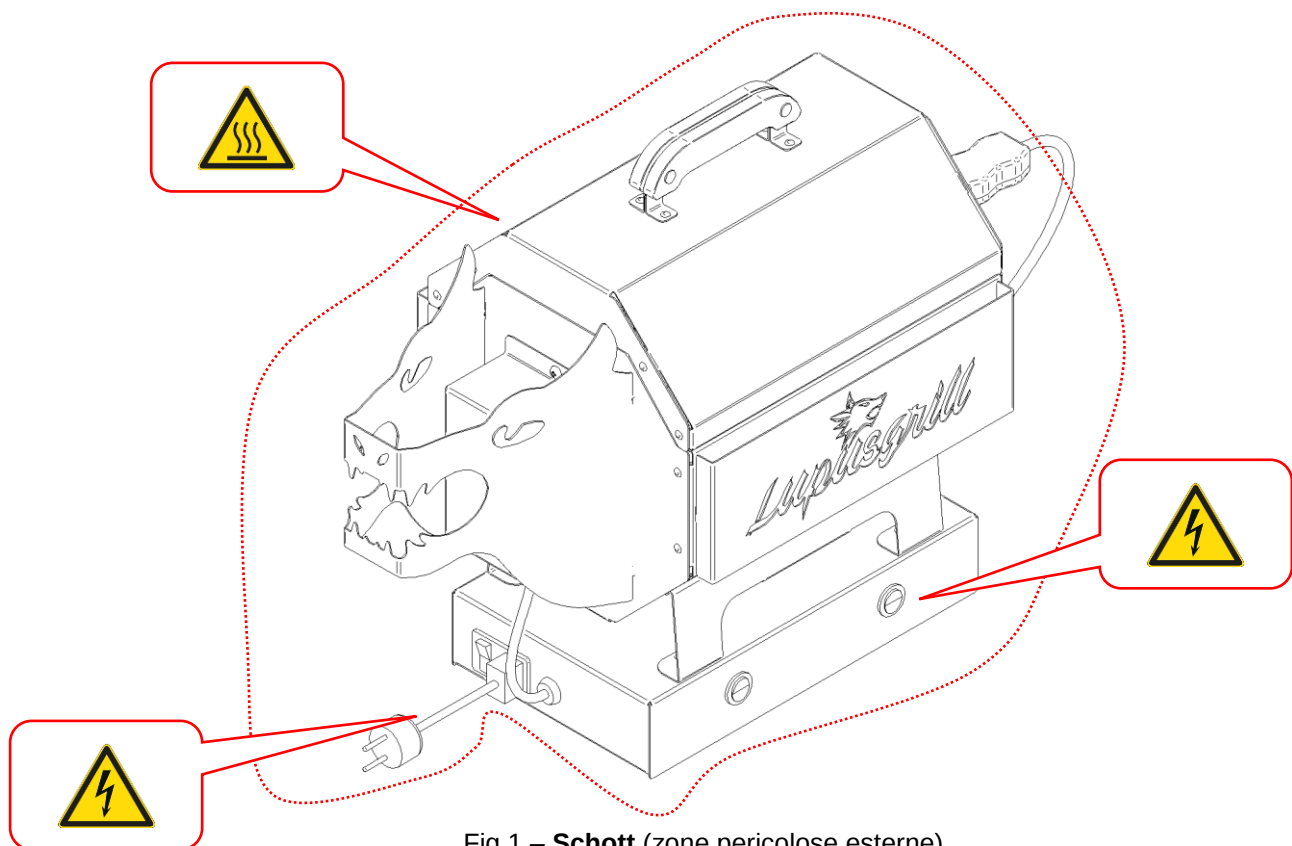


Fig.1 – **Schott** (zone pericolose esterne)

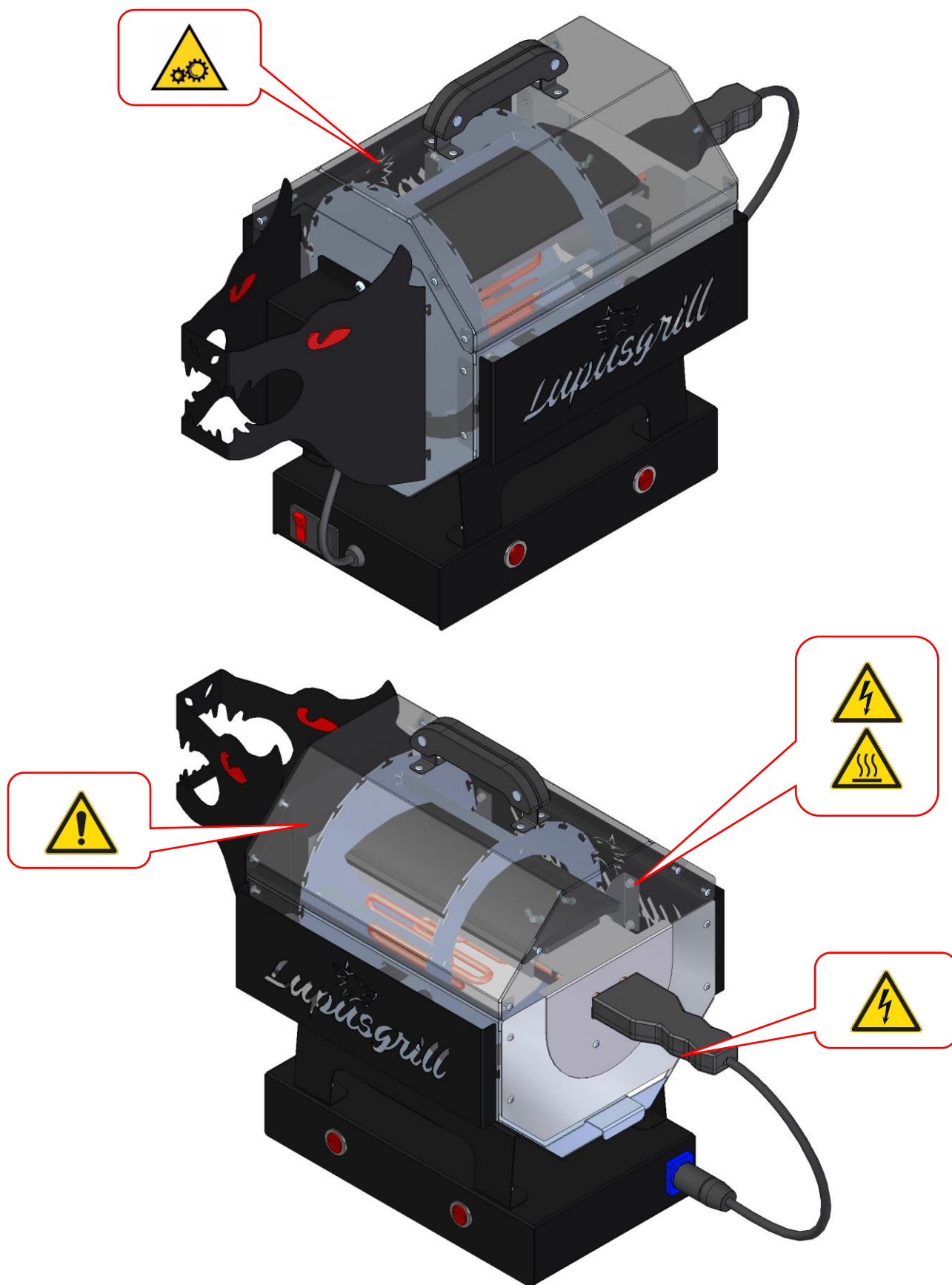


Fig.2 – Schott (zone pericolose interne)

2.4 Avvertenze di sicurezza

- Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio; in caso di dubbio non utilizzarlo e rivolgersi al costruttore e/o a personale professionalmente qualificato;
- Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato unicamente come cuoci spiedini elettrico, sia per uso domestico sia per uso professionale della ristorazione (ho.re.ca.) e/o settori affini e secondo le modalità indicate in queste istruzioni. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e pericoloso. Il costruttore non potrà essere ritenuto responsabile di eventuali danni derivanti da uso improprio, erroneo e irresponsabile e/o da riparazioni effettuate da personale non qualificato;
- Non lasciare il prodotto incustodito quando è collegato all'alimentazione;
- Tenere gli elementi dell'imballaggio (buste di plastica, gommapiuma, viti) lontani dalla portata dei bambini o di persone con capacità fisiche o mentali ridotte, poiché ciò potrebbe compromettere la loro incolumità;
- Non utilizzare nelle vicinanze di bagni, docce o piscine;
- Utilizzare solo all'interno, l'apparecchio non deve essere utilizzato all'esterno. Non lasciare l'apparecchio esposto agli agenti atmosferici (sole, pioggia, ecc.);
- Per evitare il surriscaldamento non coprire l'apparecchio;
- Non utilizzare l'apparecchio su superfici inclinate o instabili;
- Non utilizzare in luoghi ove siano presenti sostanze infiammabili o potenzialmente esplosive o in presenza di vapori corrosivi o sostanze pericolose;
- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica accertarsi che i parametri elettrici siano corretti, secondo quanto riportato sulla targa del prodotto e che l'impianto elettrico sia realizzato a norma, conforme alle norme vigenti e che la presa sia dotata di efficace messa a terra. Non utilizzare adattatori e/o prolunghe;
- La macchina non è adatta ad essere utilizzata con timer esterno e/o sistema di comando a distanza;
- Evitare di spostare il prodotto da una superficie ad un'altra quando è in funzione;
- Prima di procedere alla manutenzione e pulizia disconnettere l'apparecchio dall'alimentazione e lasciar raffreddare ($T < 40^{\circ}\text{C}$);
- Prima di ogni utilizzo controllare sempre lo stato del cavo di alimentazione. In caso il cavo risultasse danneggiato o difettoso, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica;
- Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal bordo del tavolo o entri in contatto con superfici calde;
- Mai tirare la macchina per mezzo del cavo, soprattutto quando è ancora collegato alla presa;
- Utilizzare questo dispositivo solamente in ambienti idonei alla preparazione degli alimenti;
- Non toccare le superfici calde a mani nude, utilizzare sempre i guanti;
- Per evitare qualsiasi rischio di shock elettrico, non immergere l'unità, la resistenza, il cavo o la spina in acqua o altri liquidi;
- E' necessaria una stretta supervisione quando l'unità viene utilizzata in presenza di bambini;
- Scollegare dalla presa di corrente quando l'unità non viene utilizzata o prima di intraprendere un nuovo ciclo di pulizia. Lasciar raffreddare ($T < 40^{\circ}\text{C}$) prima di inserire o rimuovere pezzi e prima della pulizia stessa;
- Non usare la macchina in prossimità di materiale infiammabile;
- Non usare la macchina se le componenti risultano danneggiate (fili rotti e/o scoperti, involucro danneggiato, lesionato con crepe e/o scheggiato);
- In caso di incendio, non usare acqua per lo spegnimento;
- Accertarsi che l'apparecchio sia pulito e asciutto prima di iniziare ad utilizzarlo;
- Utilizzare sempre il cuoci spiedini con il coperchio inserito.

2.5 Rischi residui

La Macchina **Schott** è stata concepita, progettata e costruita tenendo conto di tutte le Norme relative alla sicurezza attualmente in essere e ad essa applicabili. Si è valutato ogni possibile causa di rischio e minimizzato i suoi effetti come previsto dalla Normativa vigente. Non risultano esserci rischi residui, se non quelli derivanti da uso improprio o da manomissioni e/o modifiche non autorizzate.

	Rischio di ELETTROCUZIONE per contatto indiretto. La Macchina deve essere collegata ad una presa di corrente, accertarsi che i parametri siano compatibili con quelli riportati in targhetta. Si raccomanda di alimentare la macchina solo ed esclusivamente connessa a impianti elettrici realizzati a norma, muniti di tutti i dispositivi di sicurezza. In caso di incendio NON usare acqua per lo spegnimento del fuoco.
	Il coperchio funge da riparo e protegge dal possibile contatto con gli organi in movimento e dalle parti a temperature elevate. Attenzioni alle operazioni di pulizia, aggiustamento e caricamento dei cibi, pericolo di organi in movimento. Mai manomettere o rimuovere le protezioni in dotazione.
	La presenza della resistenza elettrica genera superfici aventi temperature elevate che potrebbero dar luogo a scottature. Usare sempre adeguati DPI e attendere che la macchina si sia raffreddata ($T < 40^{\circ} \text{C}$) prima di effettuare interventi. Usare sempre adeguati DPI (guanti).

3. PANORAMICA DELLA MACCHINA

3.1 Dati generali e dati tecnici

DESCRIZIONE		DATI
IDENTIFICAZIONE		Schott
Tipo		Cuoci spiedini elettrico
Fabbricante		Uptec Srl
Modello		Schott
Matricola/Serie		0000/2024
Anno di fabbricazione		2024
Luogo di utilizzazione		Casalingo e/o settore della ristorazione (ho.re.ca.) e/o settori affini.
DIMENSIONI		
Lunghezza		590 [mm]
Larghezza		270 [mm]
Altezza		410 [mm]
Massa		6 [kg]
ALIMENTAZIONI ED ENERGIE		
Energia elettrica	Tensione	220-240 [V]
	Frequenza	50-60 [Hz]
	Potenza	1300 [W]

3.2 Uso previsto

La macchina “**Schott**” è un apparecchio elettrico specificatamente studiato per la cottura di alimenti (spiedini di carne, di pesce, di verdura e spiedini in genere).

Per espletare la sua funzione la macchina deve essere collegata alla rete elettrica domestica (220-240 V, 50-60 Hz).

Gli alimenti, una volta inseriti nella macchina ed avviata la resistenza, cuociono per il tempo desiderato.

È lasciata alla responsabilità dell'installatore/utilizzatore verificare e garantire che le condizioni del circuito elettrico di alimentazione, delle attrezzature e delle relative sicurezze, siano tali da garantire un utilizzo sicuro della macchina, impedendo che **Schott** venga utilizzata e manipolata da personale non esperto, non preparato e non autorizzato.

Prestare molta attenzione dovendo operare con cibi e parti calde.

La macchina funziona solo se le parti sono state correttamente montate/inserite/connesse e tutte le componenti risultano integre e perfettamente funzionanti.

MAI operare in maniera difforme da quanto stabilito e riportato.

MAI operare con materiali non previsti.

Schott è stata progettata per poter operare al coperto, in ambienti idonei alla presenza di operatori che su di esso andranno ad agire. Dovranno quindi essere garantite luminosità, areazione, umidità e temperatura conformi alle vigenti norme atte a garantire il benessere e la sicurezza degli utilizzatori, oltre a garantire pulizia ed igienicità tipici dei luoghi per la preparazione dei cibi.

La funzione descritta è l'unica approvata e consentita dal produttore.

La macchina ha una buona flessibilità e una regolazione molto semplice. Tuttavia, per garantire il corretto funzionamento della macchina, l'uso è previsto esclusivamente per il prodotto indicato dal costruttore.

Il processo lavorativo non crea alcuna trasformazione tale da rendere il prodotto pericoloso per il personale coinvolto.

	MAI operare con la macchina senza il coperchio inserito, pericolo di schiacciamenti e scottature.
	L'attrezzatura deve essere sempre utilizzata da un SOLO operatore per volta. Egli deve presenziare le operazioni e deve allontanare chiunque si avvicini alla macchina. Mai lasciare la macchina incustodita durante il funzionamento. Mai lasciare la spina inserita quando Schott non è in funzione. Pericolo di scottature e lesioni.

3.3 Uso improprio

L'utilizzo della Macchina **Schott** per scopi diversi da quello di progetto e comunque l'utilizzo in modo difforme da quanto illustrato nel presente manuale ne costituisce uso improprio.

MAI usare Schott senza il coperchio.

NON utilizzare **Schott** come riscaldatore di ambienti e cose.

MAI usare **Schott** per altri fini e scopi non previsti e/o consentiti dal fabbricante.

La modifica, la manomissione o la rimozione di uno o di più componenti costituisce un uso NON conforme della macchina.

	La Macchina Schott è stata concepita per operare SOLO ed ESCLUSIVAMENTE collegata ad impianti elettrici a norma dotati di messa a terra. MAI operare senza la messa a terra, pericolo di elettrocuzione.
	Le attrezzature di questo tipo NON devono essere utilizzate in zone potenzialmente esplosive ai sensi della Direttiva 2014/34/UE (Apparecchi e sistemi di protezione destinati ad essere utilizzati in atmosfera potenzialmente esplosiva). Non usare in presenza di sostanze infiammabili. Pericolo di incendio e/o esplosione. Le attrezzature di questo tipo NON sono adatte ad essere utilizzate e a funzionare in ambienti corrosivi.

3.4 Componenti della Macchina

Il cuoci spiedini elettrico denominato **Schott** è costituito dall'unione di diverse componenti di seguito descritte.



Fig.1 Macchina cuoci spiedini **Schott**

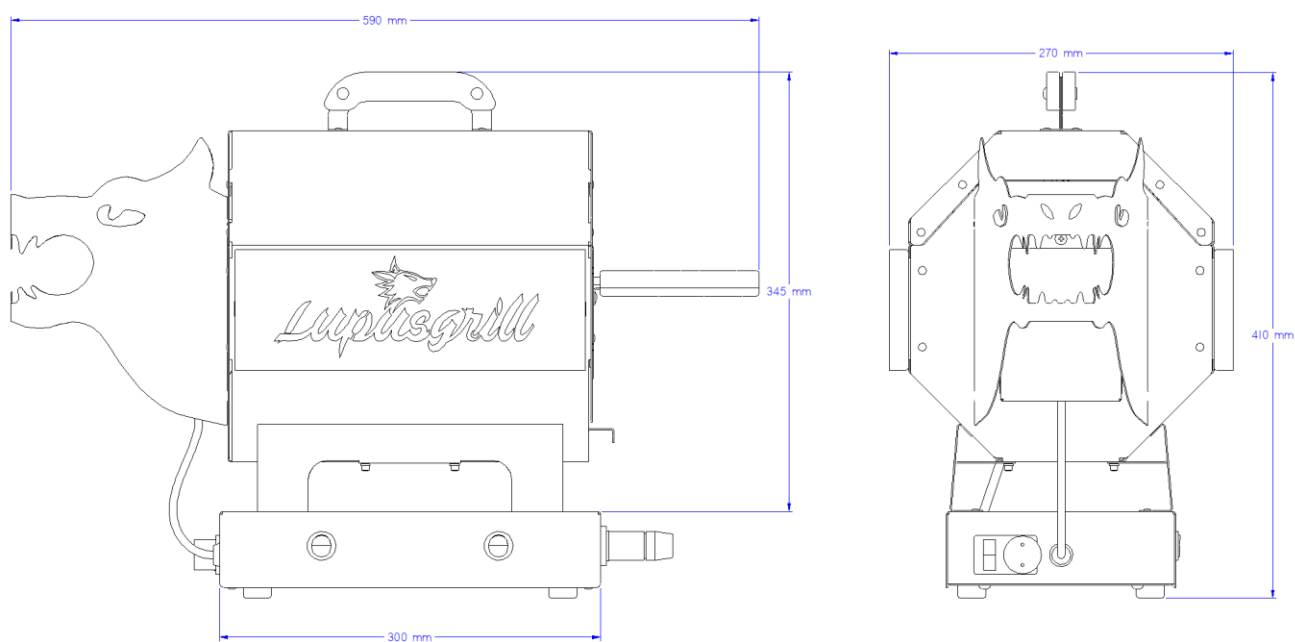


Fig.2 – **Schott** (dimensioni di ingombro)

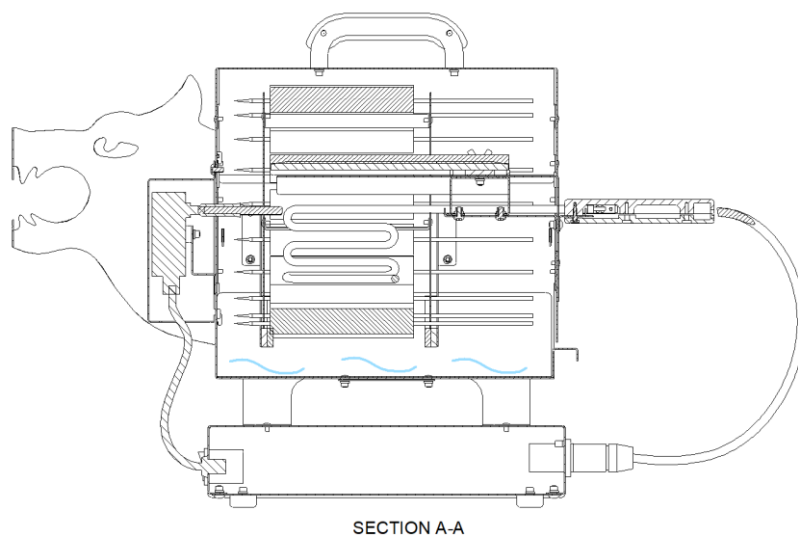


Fig.3 – Schott (sezione trasversale)

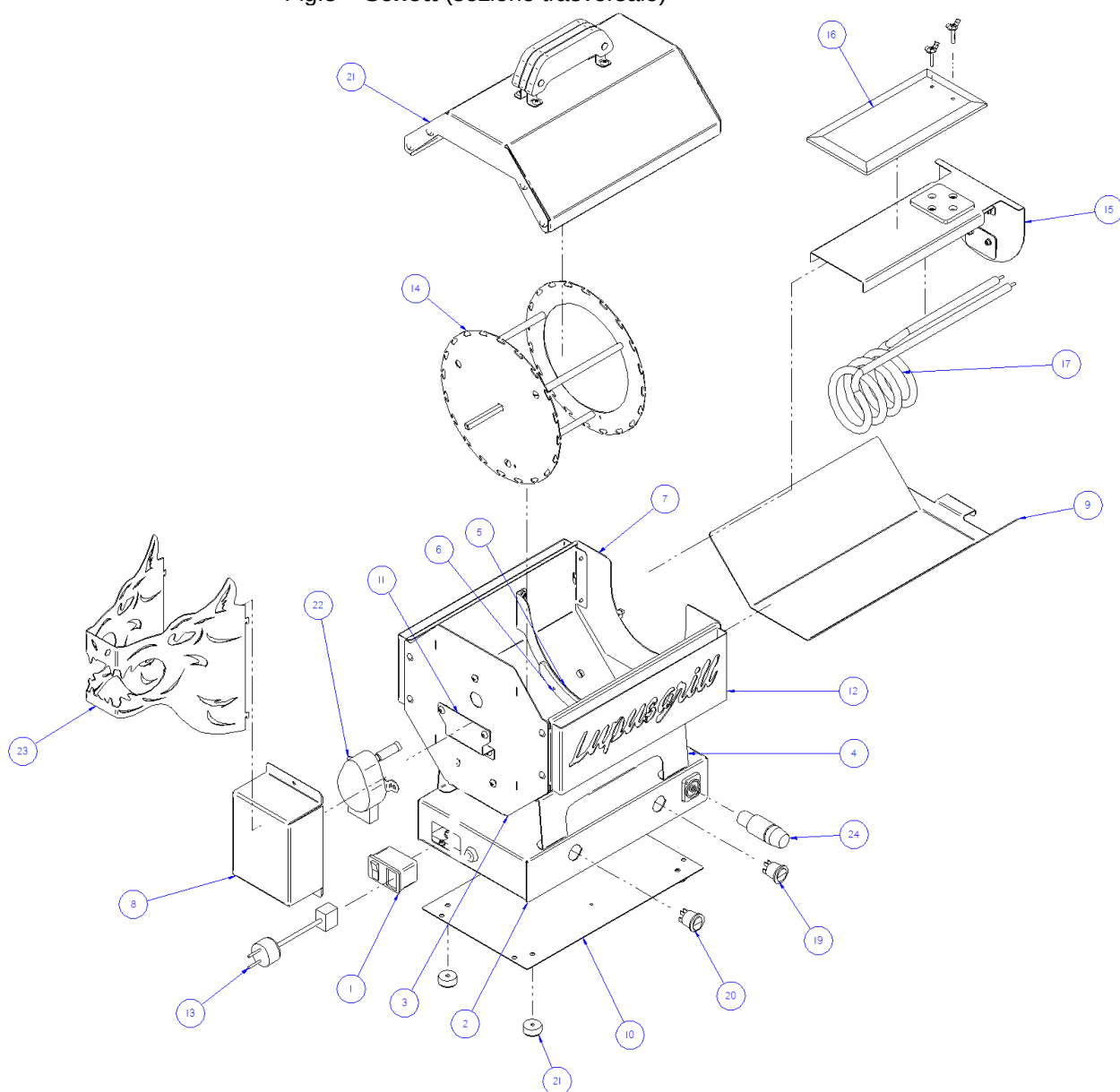


Fig.4 – Schott (vista esplosa con componenti principali)

ELENCO E QUANTITA' COMPONENTI SCHOTT

NUMERO OGGETTO	COMPONENTE	QUANTITA'
1	INTERRUTTORE GENERALE	1
2	BASE	1
3	CORPO	1
4	PIEDI	2
5	SUPPORTO MEZZALUNA	2
6	MEZZALUNA	2
7	TAPPO POSTERIORE	1
8	CARTER MOTORE	1
9	VASCETTA	1
10	TAPPO BASE	1
11	SUPPORTO MOTORE	1
12	CARTER CORPO	2
13	CAVO ALIMENTAZIONE	1
14	CESTELLO	1
15	SUPPORTO RESISTENZA	1
16	REFRATTARIO	1
17	RESISTENZA 1300W	1
18	POWERCON	1
19	PULSANTE START RESISTENZA	1
20	PULSANTE START MOTORE	1
21	COPERCHIO	1
22	MOTORE	1
23	TESTA	1
24	PIEDINI	4

Fig.5 – **Schott** (elenco componenti principali della macchina)

COMANDI SCHOTT

Per la corretta accensione e il corretto spegnimento di **Schott** cuoci spiedini, fare riferimento ai comandi come descritti nella presente tabella

NUMERO OGGETTO	COMPONENTE	QUANTITA'
1	INTERRUTTORE GENERALE	1
13	CAVO ALIMENTAZIONE	1
19	PULSANTE START RESISTENZA	1
20	PULSANTE START MOTORE	1

4. TRASPORTO, MOVIMENTAZIONE E IMMAGAZZINAMENTO

4.1 Informazioni generali sul trasporto e la movimentazione

Come illustrato nei disegni, la Macchina **Schott** si presenta come un unico apparecchio che può essere trasportato da una sola persona mediante la confezione.

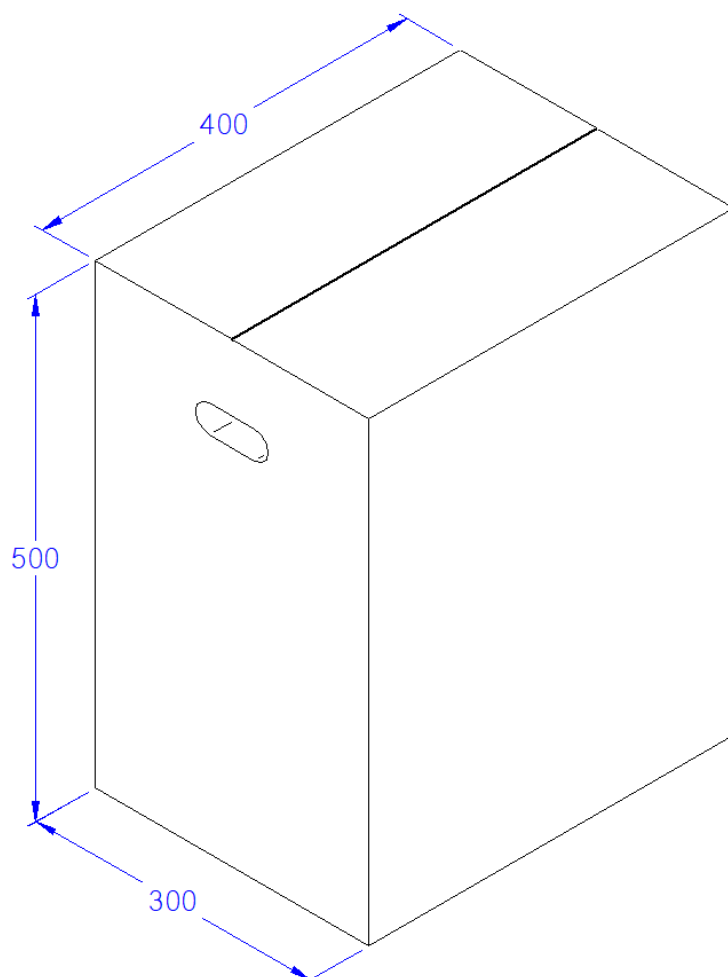


Fig.6 – **Schott** (dimensione confezione)

Viste le dimensioni di ingombro e peso, il cuoci spiedini viene imballato in una scatola di cartone e avvolto da una protezione interna alla scatola di contenimento fatto di cartone, studiato per preservarlo al meglio dagli eventuali urti durante il trasporto. Stesso imballo è previsto qualora **Schott** venisse acquistato direttamente dal sito www.lupusgrill.com per mezzo di questo involucro, può essere facilmente trasportata come un semplice elettrodomestico.



Attendere sempre il raffreddamento della macchina ($T < 40^{\circ}\text{C}$) prima di manipolare.



MAI operare in maniera difforme da quanto stabilito, pericolo di schiacciamento.
Il costruttore declina ogni responsabilità per danni causati a persone e/o cose dalla movimentazione e/o trasporto della macchina difformi dalle procedure ivi descritte.

4.2 Immagazzinamento

In caso di inattività per lungo periodo **Schott** deve essere immagazzinato come segue:

- Riporre e custodire la Macchina all'interno della sua confezione originale;
- Proteggere la Macchina da urti e sollecitazioni;
- Mantenere la Macchina al coperto e proteggere dall'umidità e da forti escursioni termiche;
- Evitare il contatto con sostanze corrosive.

5. ASSEMBLAGGIO, INSTALLAZIONE E MESSA IN FUNZIONE

5.1 Posizionamento

La Macchina deve essere posizionata all'interno, lontano da getti, flussi e schizzi di acqua o di altro liquido, su superfici solide, stabili e livellate.

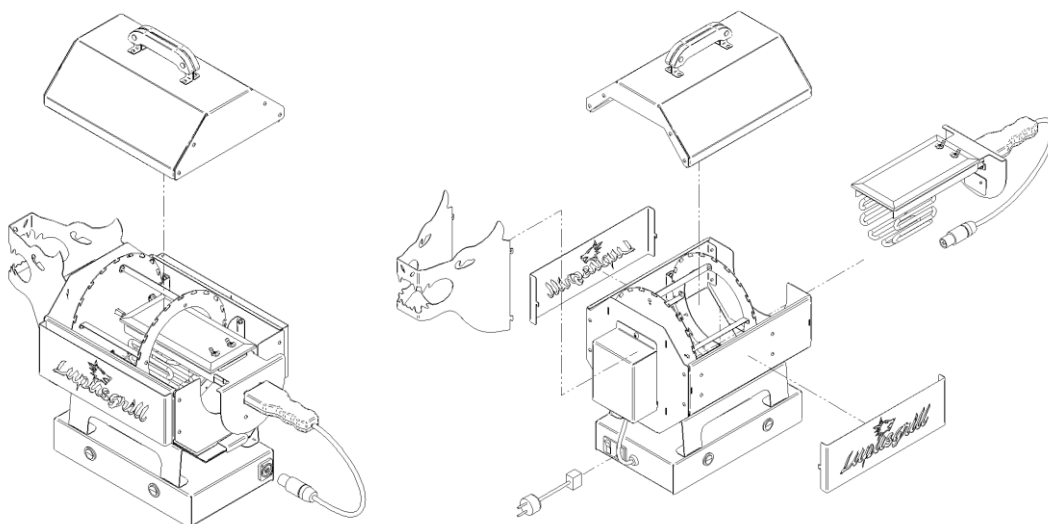
Mantenere lontano dalla portata dei bambini.



Durante il funzionamento si potrebbero generare temperature elevate. Mantenere **Schott** lontano da tende, tovaglie, strofinacci e stoffe in genere. Mantenere **Schott** lontano da sostanze infiammabili.

5.2 Installazione

La Macchina **Schott** per essere utilizzata deve essere rimontata come da illustrazione Fig.4



(Esploso).Estrarre la testa dal corpo e montarla nelle fessure dedicate, inserire il manico nell'apposito vano e collegare lo spinotto.

Prima del suo impiego però, la macchina va connessa alla rete elettrica, assicurandosi che tutti i parametri siano in grado di alimentare la macchina



Connettere la macchina SEMPRE e SOLO a reti elettriche a norma, certificate e dotate di MESSA A TERRA. Pericolo di elettrocuzione.

Fare sempre attenzione alle norme di sicurezza. La protezione dai contatti indiretti si raccomanda di alimentare la macchina con linea protetta da interruttore differenziale e messa a terra. Per i dati far riferimento alla targa apposta sulla targa della macchina. Prima del collegamento assicurarsi che il voltaggio di rete coincida con quello indicato sulla targhetta.

	MAI mettere le mani all'interno della macchina mentre è in funzione! MAI aprire il coperchio prima di avere tolto la corrente. Pericolo di elettrocuzione e scottature.
	MAI operare in maniera difforme da quanto stabilito, pericolo di elettrocuzione. Il costruttore declina ogni responsabilità per danni causati a persone e/o cose derivanti dalla mancata osservanza delle disposizioni di installazione riportate.
	MAI operare con la Macchina difettosa, danneggiata o manomessa. Pericolo di elettrocuzione. Pericolo di schiacciamento e/o scottature.

5.3 Condizioni ambientali

La macchina viene progettata per poter operare al chiuso, al riparo da acqua e umidità. È obbligatorio garantire luminosità, ventilazione, umidità e temperatura nel rispetto delle normative vigenti per garantire il benessere e la sicurezza degli operatori, oltre alle condizioni igienico sanitarie tipiche delle cucine e dei luoghi di preparazione e consumo degli alimenti.

La macchina **Schott** può operare in ambiente rispettando le seguenti condizioni:

- a temperatura ambiente (+5°C; 40°C)
- con umidità relativa compresa tra il 10 e il 50%;
- ad altitudini inferiori a 2000 m s.l.m.;

La macchina **Schott** non è adatta:

- a operare in ambienti con presenza di sostanze infiammabili;
- a operare in atmosfere con presenza di gas o sostanze corrosive;
- a cucinare/riscaldare alimenti non specificati dal costruttore;
- a cucinare/riscaldare prodotti non alimentari.

6. FUNZIONAMENTO

6.1 Operazioni preliminari

Una volta posizionato su di un piano di lavoro stabile e livellato, occorre rispettare le seguenti regole prima di iniziare ad operare con la macchina **Schott**. Si tratta di regole, procedure preliminari e norme di buona prassi:

- La macchina è destinata ad un utilizzo domestico, ma anche industriale nei settori della ristorazione e affini (ho.re.ca.). Il suo uso deve essere perciò affidato esclusivamente a personale qualificato, come descritto sul Manuale delle Istruzioni;
- Schott** deve essere utilizzato da un SOLO operatore per volta. Egli deve allontanare qualsiasi altra persona si avvicini durante il suo funzionamento;
- L'operatore addetto al funzionamento della macchina, prima di effettuare qualsiasi operazione deve assicurarsi che tutte le sicurezze siano inserite, che non vi siano state manomissioni e che i dispositivi di sicurezza funzionino perfettamente;
- All'operatore è richiesto di indossare i seguenti DPI:



- Accertarsi sempre che le operazioni di pulizia siano state effettuate sulla macchina prima dell'utilizzo;
- È buona regola e prassi mantenere il posto di lavoro pulito e sgombero da qualsiasi oggetto che potrebbe ostacolare i movimenti dell'operatore;
- Assicurarsi che la macchina venga collegata alla rete elettrica in grado di sopportare le tensioni e le potenze in campo;
- Agire sul pulsante (20) start motore, la relativa spia si accende e il cestello inizia a ruotare. Inserire quindi gli spiedini da cuocere predisponendoli sul cestello rotativo all'interno del corpo principale in ceramica.

6.2 Utilizzo della Macchina

La Macchina a livello progettuale prevede un funzionamento manuale legato alla condizione di avere attive tutte le protezioni. L'operatore è coinvolto, in prima persona, alla conduzione e alla supervisione del cuoci spiedini **Schott**. Egli ne è altresì responsabile durante tutto il ciclo di lavoro e deve allontanare chiunque si avvicini all'area di lavoro. Mai lasciare incustodita la Macchina.

Per un funzionamento ottimale della macchina:

- Versare un bicchiere d'acqua che raggiunga un livello di circa 2 cm all'interno del cuoci spiedini, in modo da permettere al grasso che si formerà in cottura, di cadere al suo interno e di ridurre l'emissione di fumo al minimo;
- Accendere l'interruttore generale, il motore per il funzionamento del cestello e la resistenza;
- Coprire **Schott** con coperchio e lasciar riscaldare per un paio di minuti, al fine di favorire al meglio la cottura degli alimenti;
- Rimuovere il coperchio e disporre gli spiedini negli appositi spazi presenti nel cestello, avendo cura di utilizzare di non scottarsi. **(Si consiglia l'utilizzo di presine o ditali in silicone).**
- Mettere il coperchio e aspettare il tempo di cottura specifico per gli ingredienti scelti;
- Rimuovere gli spiedini: per evitare scottature in questa fase è necessario l'utilizzo di presine o ditali in silicone.
- Spegnere il tasto del motore e della resistenza e successivamente l'interruttore generale.



- Aspettare che il cuoci spiedini sia del tutto raffreddato per poter avviare in sicurezza le procedure di pulizia, come illustrate a pagina 27 del presente manuale d'istruzioni. (L'operatore deve inserire manualmente gli spiedini da sottoporre a cottura, disponendoli sul caricatore, come mostrato nella figura seguente. Quindi richiude il coperchio e avvia la resistenza, la spia start resistenza (11) si illuminerà. Al termine della cottura, spegnere la resistenza, aprire il coperchio e prelevare gli spiedini, avendo cura di non scottarsi con le parti calde.)

7. MANUTENZIONE

7.1 Informazioni generali sulla manutenzione

I processi riguardanti la manutenzione oggetto del presente Manuale di Istruzioni, possono essere svolti da personale qualificato.

Quando si effettuano interventi di riparazione e/o manutenzione, seguire le indicazioni riportate qui di seguito:

- Scollegare sempre la corrente elettrica prima di effettuare qualsiasi operazione sulla Macchina;
- Aspettare il raffreddamento delle componenti calde ($T < 40^{\circ} \text{C}$);
- Non usare sostanze corrosive o abrasive;
- Non usare solventi o agenti aggressivi.
- Non usare oli, grassi o agenti chimici non compatibili con l'ambiente in cui la macchina opera e/o non adatti ad usi alimentari;
- Una volta terminati i lavori, ripristinare tutti i ripari e le protezioni rimosse.

	ATTENZIONE! Prima di effettuare qualsiasi operazione, scollegare dal circuito elettrico di alimentazione. Attendere il raffreddamento di tutti gli organi ($T < 40^{\circ} \text{C}$). Solo il personale addetto, qualificato e competente può effettuare operazioni sulla Macchina. Pericolo di elettrocuzione. Pericolo di scottature.
---	--

In caso di guasti o rotture contattare sempre il costruttore facendo riferimento all'elenco dei componenti.

Il servizio clienti di **Uptec S.r.l.** è a disposizione per fornire informazioni e assistenza post-vendita. Contattateci per essere sicuri di utilizzare sempre e solo ricambi originali e omologati.

7.2 Frequenza di manutenzione

Tutti i componenti della Macchina che necessitano di manutenzione, devono rispettare la seguente tabella:

CONTROLLARE	FREQUENZA
La condizione dei collegamenti elettrici (fili, cavi, connettori) e dei comandi (spie, pulsanti e interruttori); sostituire se risultano danneggiati.	giornaliera
Che lo sporco non sia penetrato nei componenti mobili come leveraggi, articolazioni, unità elettriche, ingranaggi, ecc.	giornaliera
Che non ci sia eccessiva usura in qualche componente e che le parti lavorino comunque senza anomalie.	giornaliera
L'eventuale presenza di cricche e deterioramenti, giochi, deformazioni, usura, ruggine o perdite eventualmente presenti su tutti gli organi.	giornaliera
Il serraggio di tutte le viti e ripristinare se necessario.	mensile
Lo stato dei cavi e di tutte le connessioni elettriche.	mensile
Lo stato delle parti di usura.	mensile
Che i giochi di tutte le parti soggette a movimento non siano eccessivi.	mensile
Far effettuare, a personale specializzato (elettricista qualificato o tecnico della ditta costruttrice), un controllo di tutte le parti elettriche ed elettroniche.	semestrale

8. PULIZIA

La Macchina **Schott**, data la sua peculiare funzione, richiede puntuali e precisi interventi di pulizia.

L'uso di detergenti, disincrostanti e sgrassanti deve essere compatibile con i materiali di realizzazione della Macchina, la natura dei prodotti alimentari trattati e dei luoghi di lavoro.

Gli interventi di pulizia devono essere eseguiti sempre e solo sulla macchina spenta e scollegata dalla rete elettrica. Attendere il raffreddamento di tutti gli organi ($T < 40^{\circ} \text{C}$).

Vista la possibilità di smontare le parti di cui **Schott** è composta, la pulizia del cuoci spiedini può avvenire sia nel lavabo delle cucine che nella lavastoviglie.

Evitare sempre il contatto tra acqua e parti elettriche della Macchina.

Per la pulizia mai usare detergenti e strumenti che possono graffiare o danneggiare le superfici. Non utilizzare spugne abrasive né prodotti detergenti aggressivi o corrosivi.

Attenersi sempre alle schede tecniche fornite dai costruttori e utilizzare i DPI prescritti.

	Le operazioni di pulizia possono essere effettuate sull'intera apparecchiatura mediante detergenti appropriati. Solo operatori esperti e qualificati possono eseguire dette operazioni indossando appropriati DPI.
---	--

	PERICOLO Quando si utilizzano prodotti chimici e detergenti, seguire sempre le raccomandazioni fornite dai produttori e riportate nelle schede di sicurezza. Utilizzare i DPI prescritti. Solo personale qualificato e competente può effettuare interventi sulla Macchina. Pericolo di folgorazione. Pericolo di scottature. Pericolo di contatto con sostanze chimiche.
---	--

	PERICOLO Non usare acqua sulle componenti elettriche e sul quadro comandi. Pericolo di elettrocuzione.
---	---

9. SMONTAGGIO, ROTTAMAZIONE E SMALTIMENTO

9.1 Rottamazione e smaltimento

La Macchina è costruita con metalli (ferrosi e non) e plastiche che contengono materiali dannosi per l'ambiente.

All'interno del riduttore è presente dell'olio minerale che consente il funzionamento e la lubrificazione degli organi interni. In fase di rottamazione i dispositivi menzionati vanno pertanto smaltiti considerando la presenza dell'olio che potrebbe risultare dannoso per l'ambiente.

Per lo smaltimento dei diversi componenti elettrici attenersi scrupolosamente alle indicazioni fornite dai rispettivi costruttori.

La Macchina alla cessazione del servizio costituisce rifiuto come apparecchiatura elettrica ed elettronica (RAEE), come definito dalle leggi nazionali ed europee e deve essere ceduta a ditte in possesso di regolare Autorizzazione alla raccolta ed allo smaltimento dei rifiuti secondo quanto stabilito dalle leggi del paese in cui si utilizza l'apparecchiatura.

Eco-contributo RAEE assolto
Registro Produttori AEE n° IT24090000016364



L'imballaggio è costituito da cartone che può essere riciclato in accordo alle leggi nazionali ed europee.

