

MANUALE DI USO E MANUTENZIONE

CUCINA ELETTRICA A PIASTRE SINGOLE

**CUCINA ELETTRICA A PIASTRE SINGOLE
CON FORNO**

Versione 02

INDICE

AVVERTENZE GENERALI

1 ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

- 1.1 Controlli alla consegna
- 1.2 Movimentazione
- 1.3 Rimozione imballo
- 1.4 Dimensioni dell'apparecchiatura e caratteristiche elettriche
- 1.5 Installazione meccanica
- 1.6 Connessioni elettriche

2 ISTRUZIONI PER L'USO

2.1 CUCINE A PIASTRE ELETTRICHE

- 2.1.1 Comandi (Pannello di comando e controllo)
- 2.1.2 Accensione dell'apparecchiatura
- 2.1.3 Spegnimento dell'apparecchiatura
- 2.1.4 Indicazioni su possibili pericoli nel normale utilizzo
- 2.1.5 CPSE – schema elettrico
- 2.1.6 Analisi di alcuni malfunzionamenti

2.2 FORNO ELETTRICO

- 2.2.1 Tipologia, dimensioni e caratteristiche elettriche
- 2.2.2 Comandi (Pannello di comando e controllo)
- 2.2.3 Utilizzazione del forno elettrico
- 2.2.4 Indicazioni su possibili pericoli nel normale utilizzo
- 2.2.5 Schema elettrico e Kit controllo
- 2.2.6 Analisi di alcuni malfunzionamenti

3 PULIZIA DELL' ACCIAIO INOX

- 3.1 Pulizia della piastra
- 3.2 Pulizia della camera del forno

4 MANUTENZIONE DELL' APPARECCHIATURA

- 4.1 Manutenzione dell' apparecchiatura – CPSE
- 4.2 Manutenzione della apparecchiatura – FORNO ELETTRICO
- 4.3 Sostituzione di componenti elettrici

5 SMALTIMENTO DELL' APPARECCHIATURA

6 ELENCO RICAMBI

- 6.1 CPSE (PIASTRE ELETTRICHE)
- 6.2 FORNO ELETTRICO

7 TERMINI DI GARANZIA



AVVERTENZE GENERALI

- Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione.
- Il manuale d'istruzioni deve essere conservato per tutta la durata dell'apparecchiatura e tenuto a disposizione degli utilizzatori per ogni eventuale consultazione. E' necessario consultarlo per qualsiasi informazione relativa all'installazione, all'uso ed alla manutenzione dell'apparecchio.
- Dopo aver tolto l'imballo, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchiatura.
- Gli elementi che compongono l'imballo (sacchetti di plastica, polistirolo, chiodi, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto possono essere potenziali fonti di pericolo, ma devono essere raccolti e smaltiti in conformità alla normativa vigente.
- Prima di collegare l'apparecchiatura accertarsi che i dati riportati sulla targhetta siano corrispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica dove l'apparecchiatura viene installata. Il costruttore non si assume alcuna responsabilità, qualora l'allacciamento dell'apparecchiatura non venga effettuata secondo le norme in vigore.
- Tenere sempre ben pulite tutte le parti dell'apparecchiatura, onde evitare rischi di ossidazione e/o aggressione di agenti chimici.
- L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da personale addestrato all'uso della stessa.
- L'installazione deve essere effettuata da personale professionalmente qualificato, secondo le istruzioni del costruttore e le normative di riferimento in vigore.
- La sicurezza elettrica di questa apparecchiatura è assicurata soltanto quando la stessa è correttamente collegata ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme in materia di sicurezza elettrica. Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.
- Il cavo flessibile per l'allacciamento alla linea elettrica deve essere di caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma H07RN-F.
- Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione alla attrezzatura, isolare l'apparecchiatura dalla rete di distribuzione elettrica. In caso di guasto o di cattivo funzionamento disattivare sempre l'apparecchiatura.
- Ogni intervento di riparazione deve essere eseguito solamente da un centro di assistenza tecnica autorizzato.
- Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita cioè per la cottura o il riscaldamento di cibi. Ogni altro impiego è da considerarsi improprio.
- L'apparecchio è destinato all'uso industriale e deve essere utilizzato da personale addestrato.
- L'installazione e l'eventuale trasformazione ad altra tensione di alimentazione elettrica (se prevista) deve essere eseguita esclusivamente da personale professionalmente qualificato ed autorizzato.
- Evitare di lasciare sulla piastra di cottura ogni tipo di contenitore, in particolare plastica e alluminio che, in contatto con il calore, potrebbero fondere.
- Lo sfregamento delle pentole sulla piastra può con il tempo danneggiare la superficie.
- Prima di utilizzare l'apparecchio pulire accuratamente tutte le superfici destinate ad entrare in contatto con il cibo (vedere suggerimenti del paragrafo 2.5.)
- Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni diretti ed indiretti che derivino da un utilizzo non appropriato dell'apparecchiatura. Il costruttore declina ogni responsabilità per danni causati da errata installazione, manomissioni, cattiva manutenzione, imperizia nell'uso. Il costruttore, inoltre, declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente opuscolo imputabili ad errori di trascrizione o stampa e si riserva, altresì, il diritto di apportare al prodotto quelle modifiche che ritiene utili e/o necessarie, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali.

Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancata osservanza di queste norme fondamentali e di tutte le altre norme per l'uso e la manutenzione contenute nel presente manuale.

1. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

1.1 CONTROLLI ALLA CONSEGNA

Al momento della consegna è necessario verificare:

- le condizioni esterne dell'imballo;
- lo stato generale dell'apparecchiatura;
- la conformità del modello con i dati contenuti nella targhetta tecnica e nel manuale di istruzioni;
- la conformità dell'apparecchiatura e dei suoi componenti al modulo d'ordine.

1.2 MOVIMENTAZIONE

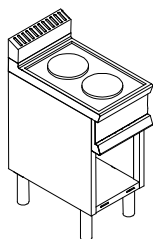
Per spostare l'apparecchiatura servirsi di un normale carrello, facendo attenzione a non danneggiare le parti sporgenti, non trascinare mai l'apparecchiatura per non rischiare rotture o abrasioni a parti esterne ed interne o alle connessioni elettriche. Nella movimentazione e nelle operazioni di manutenzione / assemblaggio utilizzare guanti di lavoro antinfortunistici.

1.3 RIMOZIONE IMBALLO

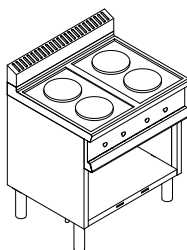
Nel togliere l'imballo fare attenzione a non rovinare l'apparecchiatura. Togliere la pellicola protettiva dell'acciaio inox e rimuovere le eventuali tracce di collante con Kerosene o benzina, non fumare, **eseguire l'operazione lontano da fonti di calore**, usare guanti protettivi per le mani, non disperdere nell'ambiente e non lasciare alla portata dei bambini il materiale da imballo, ma smaltire nel rispetto della normativa vigente.

1.4 DIMENSIONI DELL'APPARECCHIATURA e CARATTERISTICHE ELETTRICHE

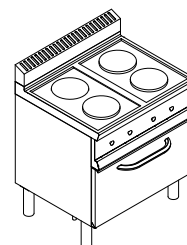
Modello	Dimensioni	Alimentazione elettrica V	Potenza KW	
7CPSE1A	400 x 700 x 850/900 h	400	5,2	BASE ARMADIATA A GIORNO 2 PIASTRE
7CPSE2A	800 x 700 x 850/900 h	400	10,4	BASE ARMADIATA A GIORNO 4 PIASTRE
7CPSE2FE	800 x 700 x 850/900 h	400	16,4	BASE ARMADIATA CON FORNO 4 PIASTRE
7TPSE1	400 x 700 x 250 h	400	5,2	TOP ELETTRICO DA BANCO A 2 PIASTRE
7TPSE2	800 x 700 x 250 h	400	10,4	TOP ELETTRICO DA BANCO A 4 PIASTRE
9CPSE1A	400 x 900 x 850/900 h	400	5,2	BASE ARMADIATA A GIORNO 2 PIASTRE
9CPSE2A	800 x 900 x 850/900 h	400	10,4	BASE ARMADIATA A GIORNO 4 PIASTRE
9TPSE1	400 x 900 x 250 h	400	5,2	TOP ELETTRICO DA BANCO A 2 PIASTRE
9TPSE2	800 x 900 x 250 h	400	10,4	TOP ELETTRICO DA BANCO A 4 PIASTRE
9CPSE2FE	800 x 900 x 850/900 h	400	16,4	BASE ARMADIATA CON FORNO 4 PIASTRE



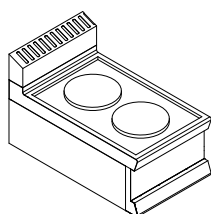
7CPSE1A



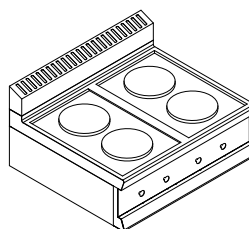
7CPSE2A



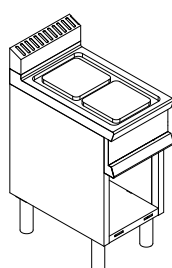
7CTPE2FE



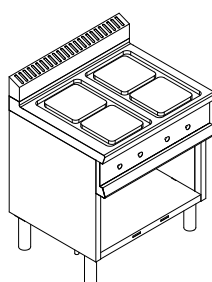
7TPSE1



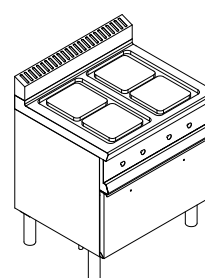
7TPSE2



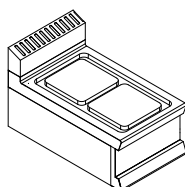
9CPSE1A



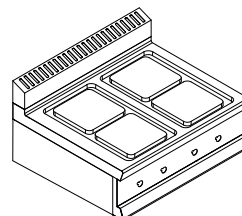
9CPSE2A



9CPSE2FE



9TPSE1



9TPSE1

1.5 INSTALLAZIONE MECCANICA

Posizionare l'apparecchiatura su una base piana.

Regolare e stabilizzare l'apparecchiatura agendo sui piedini regolabili.

Accertarsi che le pareti e/o le attrezzature circostanti siano adatte a supportare il calore emesso dalla attrezzatura.



ATTENZIONE

Non installare l'apparecchiatura vicino ad attrezzature/macchine per la produzione del freddo. Qualora l'apparecchio dovesse essere sistemato vicino ad attrezzature per la produzione del freddo, si raccomanda di interporre tra le attrezzature dei rivestimenti in materiale isolante termico non combustibile e/o elementi neutri.

1.6 CONNESSIONI ELETTRICHE

L'attrezzatura, prima di essere immessa sul mercato, è stata sottoposta al collaudo elettrico e funzionale.

L'attrezzatura viene fornita priva del cavo di prolunga elettrica. L'installatore deve provvedere ad allacciare l'attrezzatura in conformità alla vigente normativa di sicurezza sulla base delle potenze della apparecchiatura (vedere § 1.4 potenze elettriche, tensioni di rete e dimensioni). Si raccomanda di installare nelle vicinanze della apparecchiatura un interruttore generale (presa a spina e/o interruttore MT – MTD) da prevedersi a cura del committente su apposito centralino a parete.



ATTENZIONE

La linea di alimentazione della attrezzatura deve essere provvista di protezione differenziale in conformità alla normativa di sicurezza vigente

L'installazione e il collaudo funzionale devono essere eseguite esclusivamente da personale tecnico specializzato autorizzato e/o abilitato. Dopo aver effettuato le connessioni elettriche e prima di avviare l'apparecchiatura eseguire tutte le verifiche secondo le norme di sicurezza elettrica.

Nota Verificare che la tensione della rete di alimentazione sia conforme ai dati di targa presenti sulla targhetta di identificazione della attrezzatura e che sia presente una buona conducibilità verso terra.

Fare attenzione al passaggio dei conduttori affinché gli stessi non risultino di ostacolo al normale svolgimento dell'attività lavorativa ed alle normali operazioni di pulizia della apparecchiatura. Fare inoltre attenzione a che il cavo di alimentazione non sia mai sottoposto a trazione e non sia posto a contatto con sorgenti di calore.

Nota La targhetta di identificazione è installata, sul fianco del banco. Sulla targhetta si trovano tutti i dati indispensabili per la corretta installazione elettrica.

L'installazione e l'eventuale trasformazione ad altra tensione di alimentazione elettrica (se prevista) deve essere eseguita esclusivamente da personale professionalmente qualificato ed autorizzato.

2 ISTRUZIONI PER L'USO

2.1 PIASTRE ELETTRICHE

2.1.1 COMANDI (Pannello di comando e controllo)

L'attrezzatura è dotata di:

- RF1 – RF2 **Resistenze elettriche;**
- HF1 – HF2 **Spia tensione di rete: gemma verde, corrente inserita. Quando la spia si accende, la resistenza è in funzione;**
- M1 **Morsettiera di allacciamento;**
- S1-S2 **Regolatore di energia.**

2.1.2 ACCENSIONE DELL'APPARECCHIATURA

- Inserire la spina nella presa di corrente o porre su ON l'interruttore generale di protezione dell'impianto elettrico (esterno alla attrezzatura: spina o interruttore installato dall'utente e posto nelle vicinanze e/o nell'ambiente di lavoro della attrezzatura stessa);
- Dare tensione alla apparecchiatura ponendo su I l'interruttore della attrezzatura.

ATTENZIONE ⇒ L'apparecchiatura è sotto tensione.
 ⇒ Le resistenze inizieranno gradualmente ad emettere calore.
 ⇒ L'apparecchio deve essere sorvegliato durante la prima fase di collaudo.



ATTENZIONE

L'attrezzatura emette calore a temperature elevate pertanto è necessario:

1. Fare attenzione alle zone circostanti al piano caldo nel normale funzionamento dello stesso (pericolo di scottature);
2. Non toccare con mani o altre parti del corpo il piano caldo per evitare scottature a causa della elevata temperatura;
3. Dopo aver spento l'attrezzatura attendere un tempo sufficiente affinché la stessa si sia raffreddata prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione.

2.1.3 SPEGNIMENTO DELL'APPARECCHIATURA

Porre l'interruttore dell'apparecchiatura nella posizione **O**.

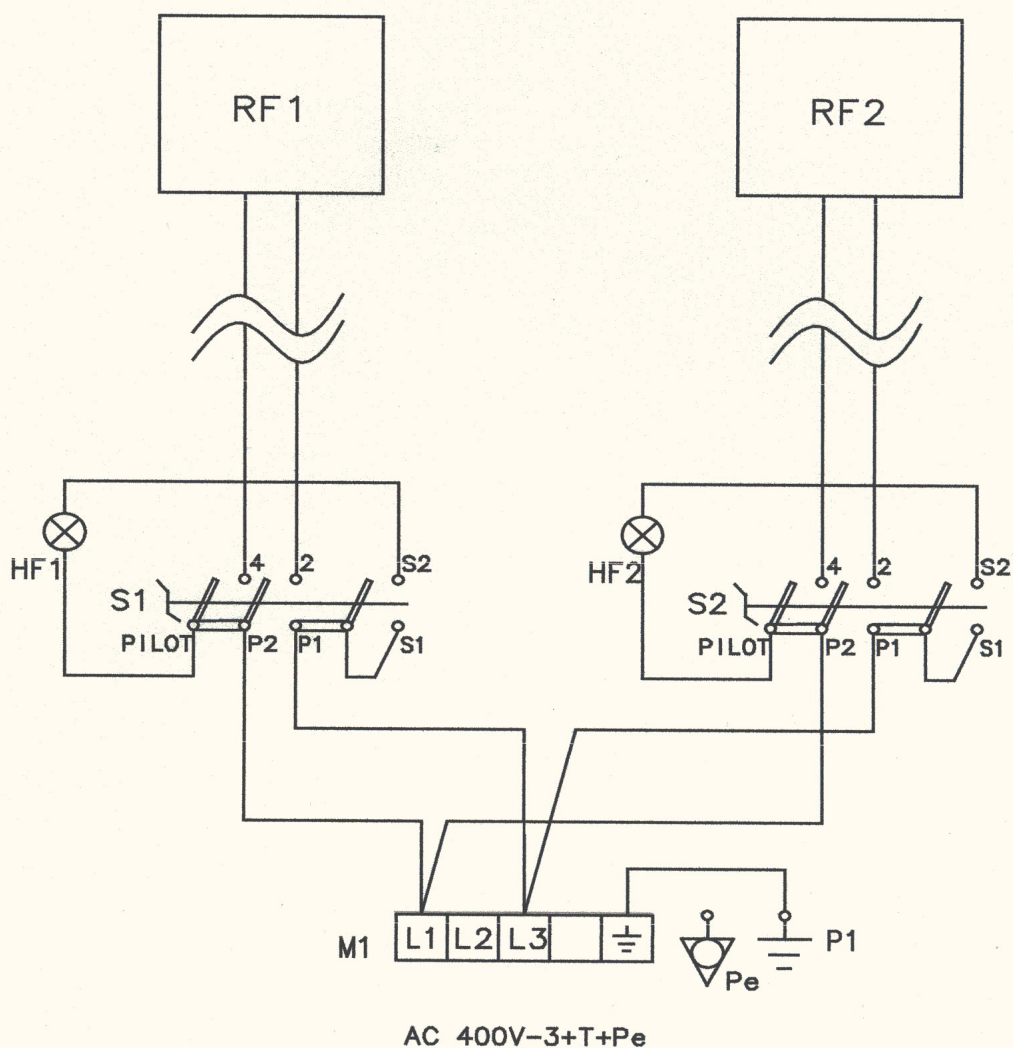
Nota Se l'apparecchiatura non viene utilizzata per lunghi periodi:

- scollegare la stessa dalla presa di corrente o porre su **OFF** l'interruttore di protezione (centralino / presa di corrente);
- stendere su tutte le superfici in acciaio, con un panno asciutto, uno strato di olio di vaselina, in modo da creare un velo protettivo.

2.1.4 INDICAZIONI SU POSSIBILI PERICOLI NEL NORMALE UTILIZZO

- Non lavare le apparecchiature con getti d'acqua o a vapore o depuratori ad alta pressione e neanche versare acqua sull'apparecchio.
- Non usare per la pulizia delle apparecchiature liquidi combustibili.
- Grassi e oli surriscaldati s'inflammo facilmente sulle piastre calde! La preparazione dei cibi con grassi e oli deve essere eseguita sempre sotto sorveglianza.
- In caso di guasto spegnere immediatamente l'apparecchio.
- Non si deve usare l'apparecchiatura difettosa.
- Le apparecchiature hanno isolamenti termici e sono isolati. Le temperature necessarie per la cottura nelle grandi cucine possono causare, indipendentemente dal tipo di apparecchio, che alcuni parti possono riscaldarsi, come p.e. coperture, rivestimenti, ecc. Questo non è un difetto costruttivo, ma dipende dall'acciaio INOX, che è un buon conduttore termico.

2.1.5 CPSE SCHEMA ELETTRICO (ALIMENTAZIONI PIASTRE:INDIPENDENTI)

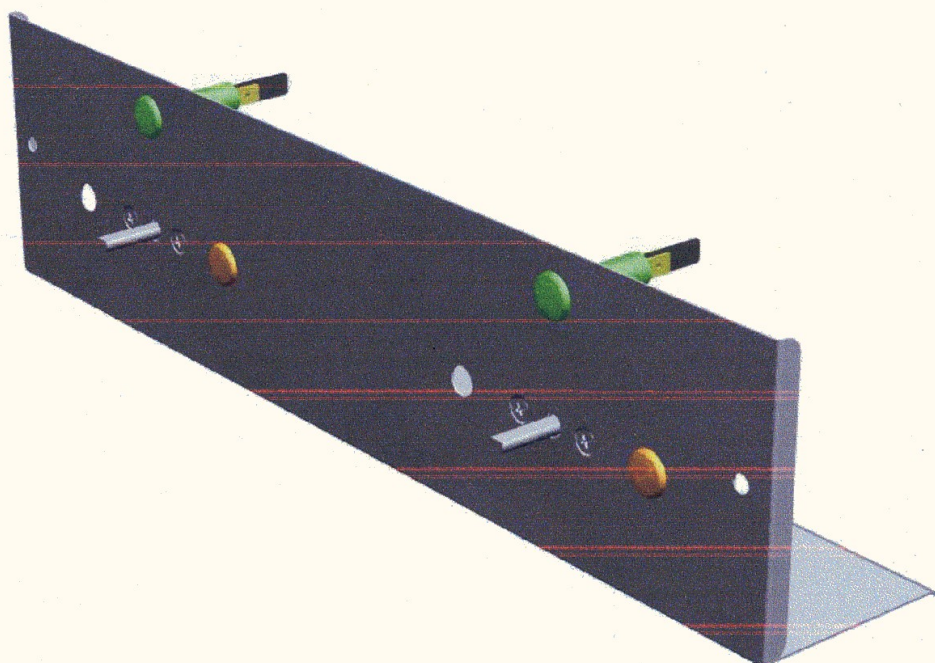


LEGENDA:

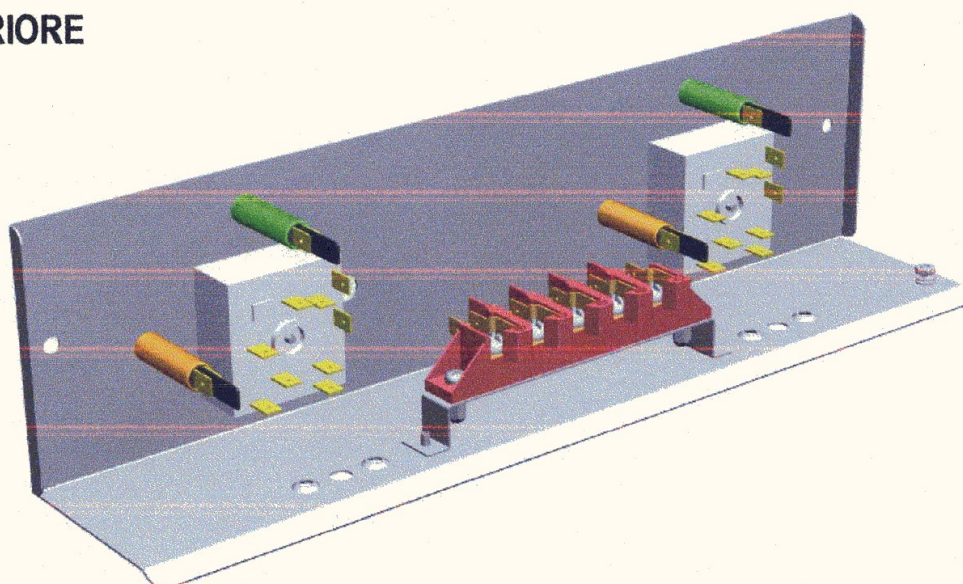
POS.	CODICE	DESCRIZIONE
M1		MORSETTIERA DI ALLACCIAMENTO
S1-S2		REGOLATORE DI ENERGIA
HF1-HF2		LAMPADA VERDE
RF1-RF2		RESISTENZE ELETTRICHE

NOTA: Il KIT COMANDI è completo di cablaggio elettrico e morsetti.

Vista ANTERIORE



Vista POSTERIORE



2.1.6 ANALISI DI ALCUNI MALFUNZIONAMENTI

Alcuni inconvenienti di funzionamento, possono dipendere da semplici operazioni di manutenzione o da dimenticanze e possono essere facilmente risolti senza l'intervento dell'Assistenza Tecnica, tuttavia durante l'uso regolare dell'apparecchiatura si possono verificare dei malfunzionamenti:

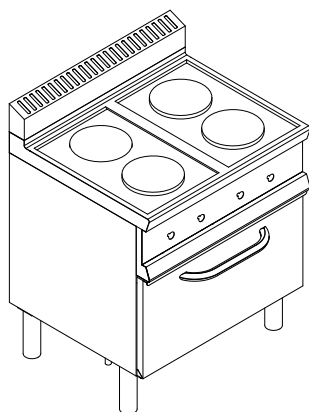
INCONVENIENTE	POSSIBILE CAUSA	VERIFICHE ED INTERVENTI
NESSUN RISCALDAMENTO Interruttori inseriti Spie spente	Nessuna alimentazione	Verificare fusibili e/o magnetotermico interruttore esterno. Misurare tensione sulla morsettiera di allacciamento
NESSUN RISCALDAMENTO Interruttori inseriti Spie spente	Interruttore generale	Misurare tensione sulla uscita del componente, ripristinare o eventualmente sostituire
NESSUN RISCALDAMENTO Interruttori inseriti Spie spente	Termostato sicurezza intervenuto (*)	Ripristinare eventualmente sostituire
NESSUN RISCALDAMENTO Spie verde accesa Spia gialla spenta (anche con manopola in posizione MAX)	Termostato interrotto	Sostituire termostato
NESSUN RISCALDAMENTO Spie verde accesa Spia gialla accesa	Resistenza interrotta	Sostituire resistenze
RISCALDAMENTO LENTO Spie verde accesa Spia gialla accesa	Mancanza una fase di alimentazione Una resistenza parzialmente interrotta	Verificare alimentazione Sostituire resistenza
RISCALDAMENTO NORMALE Spie verde spenta Spia gialla accesa	Lampada interrotta	Sostituire lampada
RISCALDAMENTO NORMALE Spie verde accesa Spia gialla spenta	Lampada interrotta	Sostituire lampada

(*) : Il riarmo del termostato di sicurezza avviene con la pressione sul pulsante rosso

2.2 FORNO ELETTRICO

2.2.1 CUCINA A PIASTRE ELETTRICA SINGOLE CON FORNO ELETTRICO: TIPOLOGIA, DIMENSIONI e CARATTERISTICHE ELETTRICHE

Modello	Dimensioni	Alimentazione elettrica V	Potenza KW	
7CPSE2FE	800 x 700 x 850/900 h	400	16,4	BASE ARMADIATA CON FORNO 4 PIASTRE
9CPSE2FE	800 x 900 x 850/900 h	400	16,4	BASE ARMADIATA CON FORNO 4 PIASTRE



7CPSE2FE

2.2.2 COMANDI (Pannello di comando e controllo)

L'attrezzatura è dotata di:

- **B1** Interruttore quadripolare generale;
- **T1** Termostato di lavoro;
- **Ts** termostato di sicurezza;
- **HF1** Spia tensione di rete: gemma verde, corrente inserita. Quando la spia si accende, la resistenza è in funzione.;
- **HF2** Spia termostato (spia rossa; quando la spia si accende, temperatura resistenza in funzione).



ATTENZIONE

L'attrezzatura emette calore a temperature elevate pertanto è necessario:

1. Fare attenzione alle zone circostanti al piano caldo nel normale funzionamento dello stesso (pericolo di scottature);
2. Non toccare con mani o altre parti del corpo il piano caldo per evitare scottature a causa della elevata temperatura;
3. Dopo aver spento l'attrezzatura attendere un tempo sufficiente affinché la stessa si sia raffreddata prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione.

2.2.3 UTILIZZAZIONE DEL FORNO ELETTRICO

Dispositivi di sicurezza

Il forno è dotato di un termostato di sicurezza tripolare a riarmo manuale. In caso di sovra temperatura nella camera di cottura, questo componente interviene e disattiva l'alimentazione delle resistenze del forno. La lampada di segnalazione ARANCIONE si spegne mentre quella VERDE resta accesa (apparecchiatura sotto tensione).

In questo caso occorre disinserire l'apparecchiatura portando le manopole in posizione **0**, togliere l'alimentazione elettrica disinserendo l'interruttore generale posto a monte dell'apparecchiatura e richiedere l'intervento di un tecnico specializzato.

Dispositivi di controllo

Il kit per forno è dotato di 2 manopole di comando e di 2 lampade di segnalazione:

- Manopola dell'interruttore generale/termostato (4-8-9) per regolare la temperatura di cottura;
- Manopola del regolatore di energia (3-7) per regolare l'adduzione d'energia alle resistenze del cielo della camera di cottura;
- Lampada di segnalazione VERDE (5) di "corrente inserita";
- Lampada di segnalazione ARANCIONE (6) di "riscaldamento inserito".

La manopola del termostato di lavoro (4-8-9) esegue le operazioni:

- da 0 alimentazione disinserita (OFF);
- al max si raggiungono circa i 300°C.

La manopola del regolatore di energia (3-7) esegue le seguenti operazioni:

- da 0 resistenze cielo disinserite;
- dal 10% al 80% di energia;
- in pos (∞) massima alimentazione resistenze cielo: inserzione continua.

Inserzione riscaldamento del forno elettrico:

1° PRE-RISCALDAMENTO

Ruotare la manopola del regolatore di energia (3) in pos. (∞), ruotare poi la manopola (4) nella posizione riferita alla temperatura desiderata, si accendono le lampade di segnalazione verde e arancione.

Si inseriscono così le resistenze cielo e suola con la massima potenza fino al raggiungimento della temperatura scelta, segnalato dallo spegnimento della lampada arancione.

2° COTTURA A TEMPERATURE VARIE

Ruotare la manopola del regolatore d'energia (3) nella posizione ritenuta più adatta, tenendo conto che l'effetto irraggiamento delle resistenze del cielo è superiore con l'aumentare dell'energia trasmessa alle resistenze stesse.

Ruotare la manopola del termostato portandola nella posizione corrispondente alla temperatura desiderata, si accendono le lampade spia verde (corrente inserita) ed arancione (resistenze alimentate).

Al raggiungimento della temperatura scelta si spegnerà la lampada arancione.

Si raccomanda di non lasciare la porta aperta durante l'utilizzo.

3° SPEGNIMENTO DEL FORNO

Per disinserire l'alimentazione del forno occorre ruotare la manopola e il termostato (4) e portarla in posizione 0, si spengono le lampade di segnalazione verde e arancione. Eventualmente portare anche la manopola del regolatore d'energia (3) nella posizione 0.

4° SPEGNIMENTO DEL FORNO IN CASO DI GUASTO

In caso di guasto disattivare l'apparecchiatura portando tutte le manopole (3 e 4) in posizione 0.

Disinserire l'interruttore generale dell'alimentazione elettrica posto a monte dell'apparecchiatura.

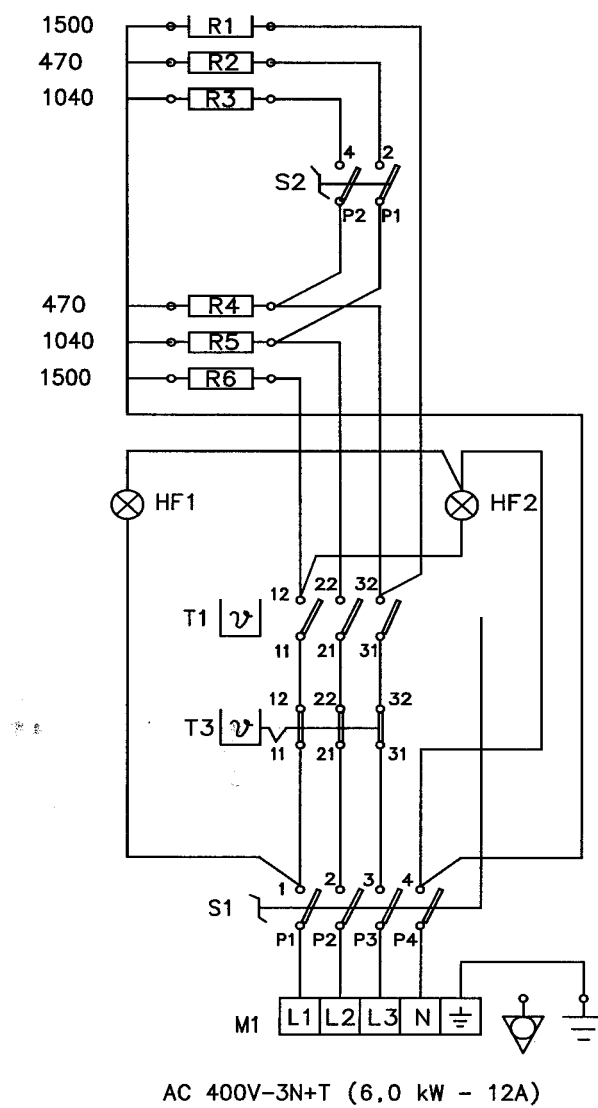
Rivolgersi ad un Centro di Assistenza Tecnica con personale addestrato ed autorizzato dal costruttore.

2.2.4 INDICAZIONI SU POSSIBILI PERICOLI NEL NORMALE UTILIZZO

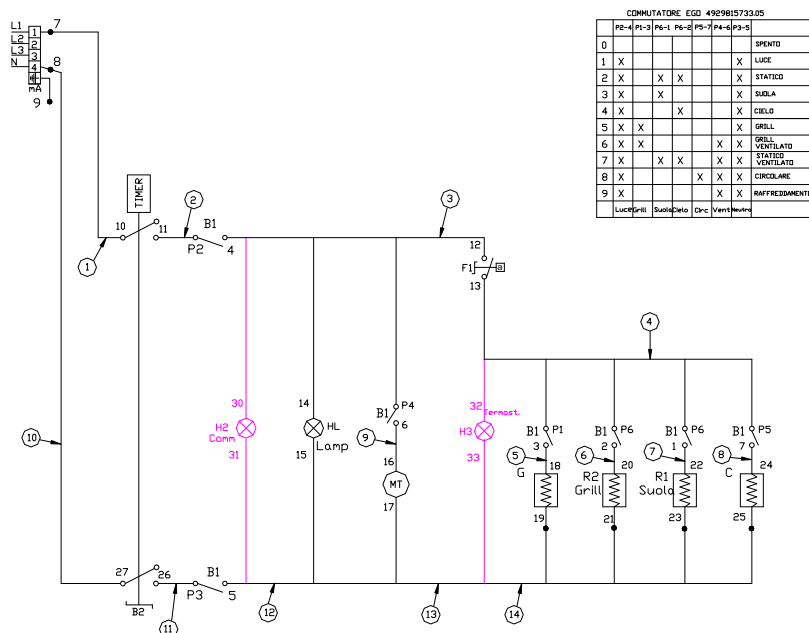


- Non lavare le apparecchiature con getti d'acqua o a vapore o depuratori ad alta pressione e neanche versare acqua sull'apparecchio.
- Non usare per la pulizia delle apparecchiature liquidi combustibili.
- Grassi e oli surriscaldati s'infiammano facilmente sulle piastre calde! La preparazione dei cibi con grassi e oli deve essere eseguita sempre sotto sorveglianza.
- In caso di guasto spegnere immediatamente l'apparecchio.
- Non si deve usare l'apparecchiatura difettosa.
- Le apparecchiature hanno isolamenti termici e sono isolati. Le temperature necessarie per la cottura nelle grandi cucine possono causare, indipendentemente dal tipo di apparecchio, che alcune parti possono riscaldarsi fino a 60° - 80° C, come p.e. coperture, rivestimenti, ecc. Questo non è un difetto costruttivo, ma dipende dall'acciaio INOX, che è un buon conduttore termico.

2.2.5 SCHEMA ELETTRICO e KIT CONTROLLO



2.2.5 SCHEMA ELETTRICO CODICE 9CPSE2FE/UN (FORNO VENTILATO)



COMUTATORE EGO 492981573.05									
	P5-1	P1-3	P6-1	P6-2	P5-7	P4-4	P3-5		
0									SPENTO
1	X							X	LUCE
2	X	X	X					X	STARTED
3	X							X	SUDLA
4	X		X					X	CIELO
5	X	X						X	GRILL
6	X	X						X	GRILL VENTILATO
7	X	X	X					X	STATICO VENTILATO
8	X							X	CIRCOLARE
9	X							X	RAFFREDDAMENTO
	Luci	Grill	Suola	Cielo	Grill	Ventilatore			

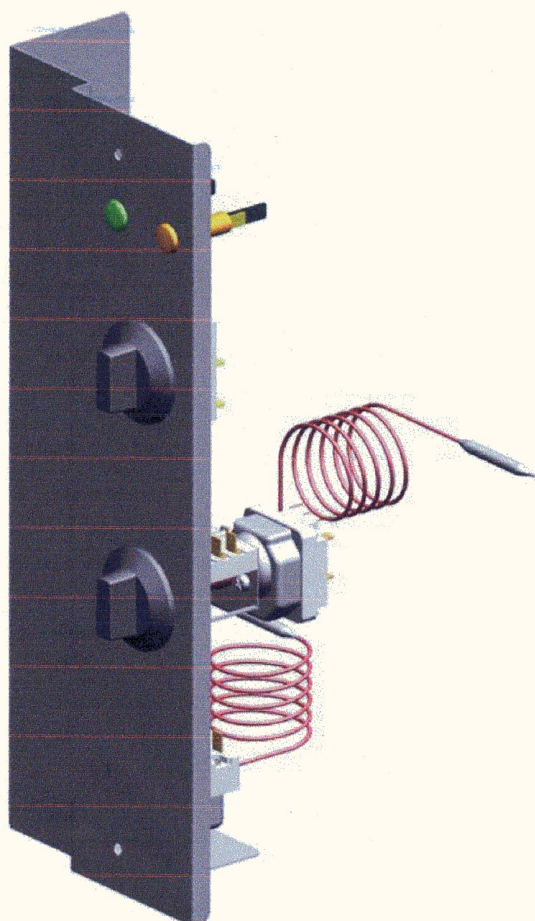
MA Morsetteria di arrivo linea / Main terminal board
 B1 Selettore ciclo funzionamento / Cycle operating selector-switch
 B2 Temporizzatore meccanico / Mechanical Timer
 C Resistenza Circolare Forno86-86/3000W
 F1 Termostato camera cottura / Cooking chamber thermostat
 G Grill / Electric grill Forno86-1800W - Forno86-2000W
 HL Lampada illuminazione camera / Cooking chamber
 MT Motore / Motor
 R1 Resistenza Suola Forno86-86/1600W
 R2 Resistenza Cielo Forno86-700W - Forno86-1000W

Forno	CIELO	GRILL	SUDLA	CIRCOL.
66	700	1800	1600	3000
86	1000	2000	1600	3000

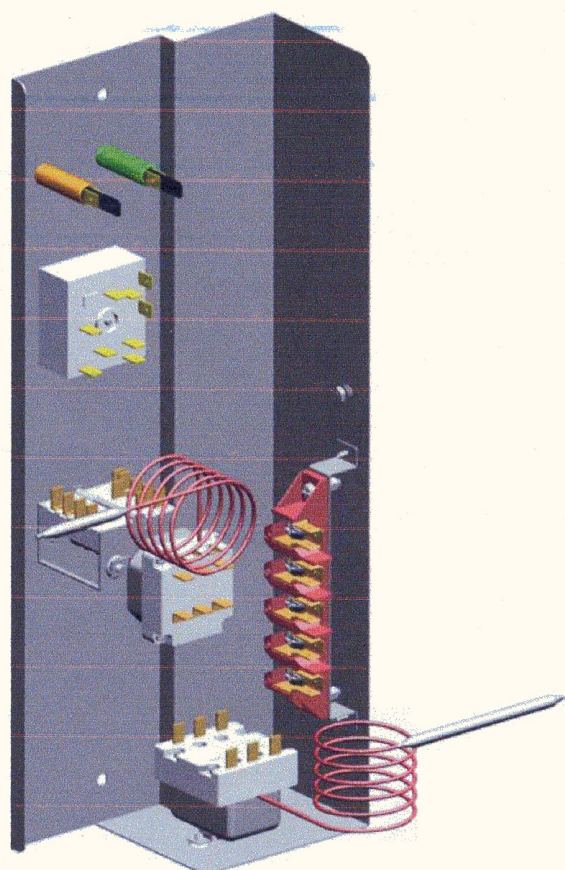
LISTA CAVI (cm)

- ① F 11-100-1.5 Fc 10 marron
- ② F 11-45-1.5 Fc 11 marron
- ③ Fc 99-15-1.5 Fc 4 Fc 30 Fc 12 Fc 14 bianco
- ④ Fc 99-15-1.5 Fc P6 Fc P5 Fc 13 Fc 32 bianco
- ⑤ Fc 22-130-1 Fc 18 rosso
- ⑥ Fc 44-130-0.75 Fc 20 giallo
- ⑦ Fc 00-160-1 Fc 22 nero
- ⑧ Fc 88-130-1.5 Fc 24 grigio
- ⑨ Fc 99-130-0.75 Fc 16 bianco
- ⑩ F 66-100-1.5 Fc 27 blu
- ⑪ F 66-45-1.5 Fc 26 blu
- ⑫ Fc 66-15-1.5 Fc 31 Fc 33 Fc 15 blu
- ⑬ Fc 66-130-1.5 Fc 23 Fc 17 Fc 25 Fc 19 Fc 21 blu
- ⑭ Fc 45-130-1.5 Fc 23* Fc 17* Fc 25* Fc 21*-19* Fc 15* Fc 45-40-1.5 Fc 45-60-1.5 Fc giallo-verde

Vista ANTERIORE



Vista POSTERIORE



2.2.6 ANALISI DI ALCUNI MALFUNZIONAMENTI

Alcuni inconvenienti di funzionamento, possono dipendere da semplici operazioni di manutenzione o da dimenticanze e possono essere facilmente risolti senza l'intervento dell'Assistenza Tecnica, tuttavia durante l'uso regolare dell'apparecchiatura si possono verificare dei malfunzionamenti:

INCONVENIENTE	POSSIBILE CAUSA	VERIFICHE ED INTERVENTI
NESSUN RISCALDAMENTO Interruttori inseriti Spie spente	Nessuna alimentazione	Verificare fusibili e/o magnetotermico interruttore esterno. Misurare tensione sulla morsettiera di allacciamento
NESSUN RISCALDAMENTO Interruttori inseriti Spie spente	Interruttore generale	Misurare tensione sulla uscita del componente, ripristinare o eventualmente sostituire
NESSUN RISCALDAMENTO Interruttori inseriti Spie spente	Termostato sicurezza intervenuto (*)	Ripristinare eventualmente sostituire
NESSUN RISCALDAMENTO Spie verde accesa Spia gialla spenta (anche con manopola in posizione MAX)	Termostato interrotto	Sostituire termostato
NESSUN RISCALDAMENTO Spie verde accesa Spia gialla accesa	Resistenza interrotta	Sostituire resistenze
RISCALDAMENTO LENTO Spie verde accesa Spia gialla accesa	Mancanza una fase di alimentazione Una resistenza parzialmente interrotta	Verificare alimentazione Sostituire resistenza
RISCALDAMENTO NORMALE Spie verde spenta Spia gialla accesa	Lampada interrotta	Sostituire lampada
RISCALDAMENTO NORMALE Spie verde accesa Spia gialla spenta	Lampada interrotta	Sostituire lampada

(*) : Il riarmo del termostato di sicurezza avviene con la pressione sul pulsante rosso

3 PULIZIA DELL'ACCIAIO INOX

Per garantire l'igiene e la conservazione dell'apparecchiatura, effettuare regolarmente la pulizia esterna facendo attenzione a non danneggiare i cavi ed i collegamenti elettrici.

Una pulizia accurata e quotidiana dell'apparecchio previene guasti e deposito di strati di grasso.

Gli acciai impiegati per la produzione di cucine professionali sono materiali sperimentati e di altissima qualità. Per le loro caratteristiche essi sono i materiali ideali per l'impiego con sostanze alimentari.

La resistenza alla corrosione degli acciai inossidabili è data da uno strato passivo che si forma sulla superficie del metallo al contatto con l'ossigeno. A questo fine è sufficiente l'ossigeno contenuto nell'aria. Se questo strato passivo viene lesa per sollecitazioni meccaniche o distrutto chimicamente e se viene impedita la riformazione dello strato passivo (isolamento dall'ossigeno) allora anche l'acciaio inossidabile può subire danni da corrosione.

Utilizzando apparecchi in acciaio INOX si dovrà quindi osservare i seguenti suggerimenti:

- Le superfici in acciaio inossidabile dovranno essere sempre mantenute pulite garantendo il contatto con l'aria. Sotto strati di calcare, amido, albume o di altro tipo, per mancanza di ossigeno le superfici possono essere intaccate da corrosione;
- Per togliere il calcare non utilizzare preparati contenenti sale od acido solforico. In commercio sono reperibili prodotti idonei ma può essere impiegata anche una soluzione diluita di acido acetico;
- Per la pulizia di apparecchi INOX è consigliabile l'impiego di specifici detersivi per questo materiale. Per una "piccola pulizia" può essere impiegata anche una blanda soluzione di detersivo per stoviglie. Dopo la pulizia gli apparecchi dovranno essere passati con acqua fresca ed asciugati con uno straccio pulito;
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua in pressione;
- Evitare l'utilizzo di detersivi contenenti polveri abrasive o candeggianti di qualsiasi genere.
- Gli apparecchi in INOX chiudibili dovranno nei periodi di inutilizzo essere sempre tenuti scoperti affinché l'aria possa liberamente accedere alle superfici metalliche interne;
- L'acciaio INOX non deve rimanere a contatto per periodi lunghi con acidi concentrati o con concentrati di aromatizzazione come soluzioni saline, senape, miscele di spezie o similari. A temperatura e concentrazione idonea queste sostanze possono distruggere chimicamente lo strato passivo. Le superfici di contatto dovranno quindi essere immediatamente risciacquate con acqua pulita;
- È sconsigliabile utilizzare pentole INOX esclusivamente per la cottura di cibi in acqua salata (pasta, riso, patate ecc.). Ogni tanto queste pentole dovranno essere impiegate anche per la cottura di minestre contenenti grassi o di verdure. Questo contribuisce a prevenire danni da corrosione;
- Dopo la cottura di cibi in acqua salata sciacquare le vasche con acqua fresca poiché residui dell'acqua di cottura formano strati di soluzione salina ad alta concentrazione che possono causare corrosione a punti;
- Per evitare la cosiddetta corrosione secondaria dovranno essere evitati contatti prolungati dell'acciaio INOX con normale acciaio a ferro. Se l'acciaio INOX viene a contatto con ferro (p.e. lana d'acciaio, trucioli metallici, acqua contenente ferro causata da tubature arrugginite), si formano piccolissime particelle chimiche che sono causa di corrosione che si espande autonomamente;
- Eventuali punti di corrosione secondaria dovranno essere eliminati immediatamente;
- Non utilizzare oggetti appuntiti che possano incidere e quindi deteriorare le parti in acciaio inossidabile.

3.1 Pulizia della piastra

- Prima della pulizia spegnere sempre l'apparecchiatura.
- Pulire il piano di cottura dopo ogni utilizzo. Depositi e macchie sulla superficie vitroceramica debbono essere eliminati rapidamente preferibilmente con piastra ancora tiepida. In ogni caso prima di ogni utilizzo di cottura.
- Si raccomanda, per togliere lo sporco basta una spugna umida o un panno umido per depositi leggeri e sottili.
- Qualora l'uso dei suddetti mezzi risultasse insufficiente occorre a piastra fredda, utilizzare prodotti idonei NON ABRASIVI.
- A fine pulizia ungere la superficie della piastra con un prodotto specifico protettivo.
- Non usare detersivi contenenti polveri abrasive, raschietti spigolosi, soluzioni diluite o detersivi forti, pagliette, spazzola o raschietti di acciaio comune, perché possono distruggere o danneggiare la piastra, in quanto possono depositare particelle ferrose o rigare l'acciaio.

3.2 Pulizia della camera del FORNO

NOTA: Operazioni da eseguire con camera forno a temperatura inferiore a 70°C.

Si consiglia d'eseguire ad ogni fine giornata una pulizia del vano forno.

A tale scopo si consiglia di usare prodotti adatti allo scopo e di attenersi ai consigli del fornitore.

La procedura consigliata è la seguente:

- Prima della pulizia spegnere sempre l'apparecchiatura;
- Aprire la porta forno e spruzzare un prodotto idoneo sulle superfici da pulire;
- Chiudere la porta per il tempo necessario all'azione detergente (10-15 min);
- Aprire la porta con cautela, per la possibile presenza di vapori e togliere dall'interno la suola ed i reggi griglie per lavarli separatamente;
- Ripulire l'interno della camera e risciacquarla con una spugna imbevuta d'acqua tiepida;
- Rimontare i componenti tolti ed eventualmente inserire il riscaldamento per qualche minuto per asciugare la camera.

4 MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIATURA

4.1 MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIATURA – CPSE

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia e/o di manutenzione:

- Disinserire l'apparecchiatura dalla rete di distribuzione elettrica;
- Attendere un tempo sufficiente affinché la apparecchiatura si sia raffreddata.



ATTENZIONE

Ogni intervento di manutenzione deve essere eseguito esclusivamente da personale autorizzato e/o abilitato o da un centro di assistenza autorizzato.

Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o ad alta pressione, poiché eventuali infiltrazioni nei componenti elettrici potrebbero pregiudicare il regolare funzionamento dell'apparecchiatura e dei sistemi di sicurezza.

Prima di qualsiasi intervento di manutenzione, dopo aver spento l'attrezzatura attendere un tempo sufficiente affinché la stessa si sia raffreddata prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione.

Per la manutenzione/sostituzione di componenti, richiedere solo ricambi originali

L'apparecchio non necessita di particolari manutenzioni, tuttavia durante l'uso dell'apparecchiatura si suggerisce di verificare:

- **almeno una volta all'anno**, eventualmente aumentare la frequenza in funzione del grado di impiego:
 - Lo stato delle connessioni specie sulla morsettiera e sul cavo di alimentazione;
 - La funzionalità dei vari componenti (eseguire un collaudo funzionale).
- **giornalmente** pulire le parti di acciaio con materiali che non possono corrodere o intaccare l'acciaio.

4.2 MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIATURA – FORNO ELETTRICO

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia e/o di manutenzione:

- Disinserire l'apparecchiatura dalla rete di distribuzione elettrica;
- Attendere un tempo sufficiente affinché la apparecchiatura si sia raffreddata.



ATTENZIONE

Ogni intervento di manutenzione deve essere eseguito esclusivamente da personale autorizzato e/o abilitato o da un centro di assistenza autorizzato.

Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o ad alta pressione, poiché eventuali infiltrazioni nei componenti elettrici potrebbero pregiudicare il regolare funzionamento dell'apparecchiatura e dei sistemi di sicurezza.

Prima di qualsiasi intervento di manutenzione, dopo aver spento l'attrezzatura attendere un tempo sufficiente affinché la stessa si sia raffreddata prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione.

Per la manutenzione/sostituzione di componenti, richiedere solo ricambi originali.

L'apparecchio non necessita di particolari manutenzioni, tuttavia durante l'uso dell'apparecchiatura si suggerisce di verificare:

- almeno una volta all'anno, eventualmente aumentare la frequenza in funzione del grado di impiego:
 - Lo stato delle connessioni specie sulla morsettiera e sul cavo di alimentazione;
 - La funzionalità dei vari componenti (eseguire un collaudo funzionale).
- giornalmente pulire le parti di acciaio con materiali che non possono corrodere o intaccare l'acciaio.

4.3 SOSTITUZIONE di COMPONENTI ELETTRICI



ATTENZIONE

La sostituzione delle parti dovrà essere effettuata esclusivamente da personale autorizzato o abilitato. Prima di ogni operazione isolare l'apparecchiatura dalla linea elettrica, agendo sull'interruttore onnipolare posto a monte dell'apparecchiatura ed accertarsi che l'elemento freddo abbia raggiunto la temperatura ambiente prima di intervenire.

Nella sostituzione di componenti elettrici della macchina e dei quadri elettrici attenersi scrupolosamente alle caratteristiche tecniche del componente in sostituzione riportate sul componente stesso.

ATTENZIONE

E' vietato l'uso di fluidi infiammabili nelle operazioni di pulizia di componenti elettrici e del compressore.

5 SMALTIMENTO DELL' APPARECCHIATURA

Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)

(Applicabile nei paesi dell'Unione Europea e in quelli con sistema di raccolta differenziata).



IT08030000004471

Il marchio sopraesposto, riportato sul prodotto o sulla sua documentazione, indica che l'apparecchiatura non deve essere smaltita con altri rifiuti domestici al termine del ciclo di vita. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati dall'inopportuno smaltimento dei rifiuti, si invita l'utente a separare questo prodotto da altri tipi di rifiuti e di riciclarlo in maniera responsabile per favorire il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali.

Gli utenti domestici sono invitati a contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto o l'ufficio locale preposto per tutte le informazioni relative alla raccolta differenziata e al riciclaggio per questo tipo di prodotto.

Gli utenti aziendali sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ad altri rifiuti commerciali. Per il non corretto smaltimento dei prodotti a marchio RAEE sono previste sanzioni pecuniarie applicabili all'utente inadempiente.

6 ELENCO RICAMBI

6.1 **PIASTRE ELETTRICHE**

Per ordinare parti / componenti di ricambio comunicare il modello e l'anno di fabbricazione dell'attrezzatura (vedere matricola e/o dichiarazione di conformità)

7CPSE1A

9CPSE1A

CODICE	DESCRIZIONE
1222463019	resistenza con piastra DIAM 220 per 7cpse1a
1122454238	resistenza con piastra 220X200 per 9cpse1a
43.27 232.001	commutatore
MAN 1	manopola elettrica
PI.1	piede inox h 150\200
	spia verde
	spia rossa

7CPSE2A

9CPSE2A

CODICE	DESCRIZIONE
1222463019	resistenza con piastra DIAM 220 per 7cpse2a
1122454238	resistenza con piastra 220X200 per 9cpse2a
43.27 232.001	commutatore
MAN 1	manopola elettrica
PI.1	piele inox h 150\200 spia verde spia rossa

7TPSE1

9TPSE1

CODICE	DESCRIZIONE
1222463019	resistenza con piastra DIAM 220 per 7tpse1
1122454238	resistenza con piastra 220X200 per 9tpse1
43.27 232.001	commutatore
MAN 1	manopola elettrica
	spia verde spia rossa
	piele mat plast h 30 m6

7TPSE2

9TPSE2

CODICE	DESCRIZIONE
1222463019	resistenza con piastra DIAM 220 per 7tpse2
1122454238	resistenza con piastra 220X200 per 9cpse2
43.27 232.001	commutatore
MAN 1	manopola elettrica
	spia verde
	spia rossa
	piede mat plast h 30 m6

7CPSE2FE

9CPSE2FE

CODICE	DESCRIZIONE
1222463019	resistenza con piastra DIAM 220 per 7cpse2fe
1122454238	resistenza con piastra 220X200 per 9cpse2fe
43.27 232.001	commutatore
MAN 1	manopola elettrica
PI.1	piede inox h 150\200
	spia verde
	spia rossa
100 48 006	maniglie ante s 900 larga
NUOVA POSA	guarnizione forno
45010951	cerniera forno dx
45010952	cerniera forno sx
1GIK4AY59001	RESISTENZA FORNO
MAN 7	manopola forno elettrico 50-300°
MAN 2	manop. elett. min - max

6.2 FORNO ELETTRICO

Per ordinare parti / componenti di ricambio comunicare il modello e l'anno di fabbricazione dell'attrezzatura (vedere matricola e/o dichiarazione di conformità)

7 TERMINI DI GARANZIA

Sui beni prodotti dal Venditore opera la GARANZIA PER VIZI, prevista dall'articolo 1495 del Codice Civile, della durata di 12 mesi che decorre dal momento della loro consegna. Tale garanzia, che viene accettata dal Cliente, spetta a tutti gli operatori professionali, ossia a quegli utilizzatori finali dotati di partita iva (società di persone o di capitali, ditte individuali, imprese artigiane, liberi professionisti ecc.) che utilizzano il prodotto per scopi professionali e che acquistano il prodotto con fattura fiscale. Le garanzie sopra indicate non comprendono: riparazioni effettuate da personale non autorizzato dal Venditore; allacciamenti elettrici errati; manomissioni-smontaggio-modifiche; uso non corretto e abuso (non conforme alle indicazioni riportate nel libretto istruzioni); continuazione dell'uso dopo parziale avaria; uso di accessori impropri e non originali; impiego di ricambi non originali; mancata e/o non corretta manutenzione ordinaria e/o impropria manutenzione; parti elettriche, materiali di consumo, vetri. Il normale utilizzo e quindi il conseguente deterioramento del prodotto non è oggetto di garanzia. La garanzia non copre le parti dei prodotti soggette ad usura. Il Venditore non risponde di eventuali vizi, difformità, difetti dei beni che non derivino da fatto proprio né potrà essere ritenuto responsabile di alcun danno o pregiudizio che si verificasse in dipendenza di vizi, difformità, difetti di beni o di loro parti da essa non prodotti ma unicamente assemblati. Il Venditore non risponde di eventuali vizi o difetti derivanti dalla mancata puntuale manutenzione ordinaria o straordinaria dei beni. Se i beni presentano problematiche che non possono essere riparate in loco dal Venditore ovvero da personale qualificato dallo stesso autorizzato, sarà necessario che il Cliente li faccia rientrare presso la Sede del Venditore. In tal caso il Cliente anticiperà le spese di trasporto le quali gli verranno rimborsate dal Venditore una volta verificato che le problematiche rientrano tra quelle di sua competenza e responsabilità mentre in caso contrario resteranno a suo carico come le spese per la restituzione dei beni presso la sua sede. La garanzia non comprende il costo della manodopera il quale resta sempre a carico del Cliente e non copre in nessun caso la sostituzione integrale del bene. Il Cliente che acquista i beni e le apparecchiature prodotte da Inox B.i.m. s.r.l. al fine di rivenderle all'utilizzatore finale acquista la qualifica ed il ruolo di 'Rivenditore'. Di conseguenza assume su di sé, con organizzazione di mezzi e personale e costi a suo carico, i seguenti impegni: effettuare l'installazione ed il collaudo dei beni e delle apparecchiature, istruire l'utilizzatore finale in merito alle caratteristiche degli stessi ed alle loro corrette modalità di utilizzo, prestare all'utilizzatore finale l'assistenza in caso di problematiche e/o guasti. Inox B.i.m. s.r.l. mette a disposizione del Rivenditore e dell'utilizzatore finale i corsi di formazione per l'utilizzo dei propri beni e apparecchiature, il Rivenditore si impegna a parteciparvi e ad informare l'utilizzatore finale dell'importanza di parteciparvi in particolare per quelle apparecchiature che necessitano di impostazioni dedicate ai diversi tipi di lavorazione che con le stesse è possibile effettuare.



CUCINA ELETTRICA A PIASTRE SINGOLE

**CUCINA ELETTRICA A PIASTRE SINGOLE
CON FORNO**

Serie 900 passo 45

INDICE

AVVERTENZE GENERALI

1 ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

- 1.1 Controlli alla consegna
- 1.2 Movimentazione
- 1.3 Rimozione imballo
- 1.4 Dimensioni dell'apparecchiatura e caratteristiche elettriche
- 1.5 Installazione meccanica
- 1.6 Connessioni elettriche

2 ISTRUZIONI PER L'USO

2.1 CUCINE A PIASTRE ELETTRICHE

- 2.1.1 Comandi (Pannello di comando e controllo)
- 2.1.2 Accensione dell'apparecchiatura
- 2.1.3 Spegnimento dell'apparecchiatura
- 2.1.4 Indicazioni su possibili pericoli nel normale utilizzo
- 2.1.5 CPSE – schema elettrico
- 2.1.6 Analisi di alcuni malfunzionamenti

2.2 FORNO ELETTRICO

- 2.2.1 Tipologia, dimensioni e caratteristiche elettriche
- 2.2.2 Comandi (Pannello di comando e controllo)
- 2.2.3 Utilizzazione del forno elettrico
- 2.2.4 Indicazioni su possibili pericoli nel normale utilizzo
- 2.2.5 Schema elettrico e Kit controllo
- 2.2.6 Analisi di alcuni malfunzionamenti

3 PULIZIA DELL'ACCIAIO INOX

- 3.1 Pulizia della piastra
- 3.2 Pulizia della camera del forno

4 MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIATURA

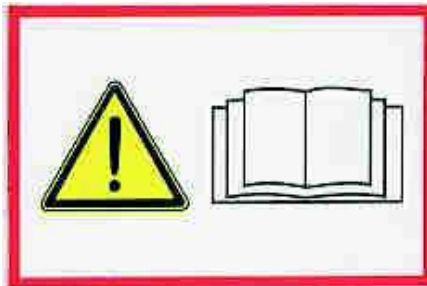
- 4.1 Manutenzione dell'apparecchiatura – CPSE
- 4.2 Manutenzione della apparecchiatura – FORNO ELETTRICO
- 4.3 Sostituzione di componenti elettrici

5 SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIATURA

6 ELENCO RICAMBI

- 6.1 CPSE (PIASTRE ELETTRICHE)
- 6.2 FORNO ELETTRICO

7 TERMINI DI GARANZIA



- Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione.
- Il manuale d'istruzioni deve essere conservato per tutta la durata dell'apparecchiatura e tenuto a disposizione degli utilizzatori per ogni eventuale consultazione. E' necessario consultarlo per qualsiasi informazione relativa all'installazione, all'uso ed alla manutenzione dell'apparecchio.
- Dopo aver tolto l'imballo, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchiatura.
- Gli elementi che compongono l'imballo (sacchetti di plastica, polistirolo, chiodi, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto possono essere potenziali fonti di pericolo, ma devono essere raccolti e smaltiti in conformità alla normativa vigente.
- Prima di collegare l'apparecchiatura accertarsi che i dati riportati sulla targhetta siano corrispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica dove l'apparecchiatura viene installata. Il costruttore non si assume alcuna responsabilità, qualora l'allacciamento dell'apparecchiatura non venga effettuata secondo le norme in vigore.
- Tenere sempre ben pulite tutte le parti dell'apparecchiatura, onde evitare rischi di ossidazione e/o aggressione di agenti chimici.
- L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da personale addestrato all'uso della stessa.
- L'installazione deve essere effettuata da personale professionalmente qualificato, secondo le istruzioni del costruttore e le normative di riferimento in vigore.
- La sicurezza elettrica di questa apparecchiatura è assicurata soltanto quando la stessa è correttamente collegata ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme in materia di sicurezza elettrica. Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.
- Il cavo flessibile per l'allacciamento alla linea elettrica deve essere di caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma H07RN-F.
- Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione alla attrezzatura, isolare l'apparecchiatura dalla rete di distribuzione elettrica. In caso di guasto o di cattivo funzionamento disattivare sempre l'apparecchiatura.
- Ogni intervento di riparazione deve essere eseguito solamente da un centro di assistenza tecnica autorizzato.
- Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita cioè per la cottura o il riscaldamento di cibi. Ogni altro impiego è da considerarsi improprio.
- L'apparecchio è destinato all'uso industriale e deve essere utilizzato da personale addestrato.
- L'installazione e l'eventuale trasformazione ad altra tensione di alimentazione elettrica (se prevista) deve essere eseguita esclusivamente da personale professionalmente qualificato ed autorizzato.
- Evitare di lasciare sulla piastra di cottura ogni tipo di contenitore, in particolare plastica e alluminio che, in contatto con il calore, potrebbero fondere.
- Lo sfregamento delle pentole sulla piastra può con il tempo danneggiare la superficie.
- Prima di utilizzare l'apparecchio pulire accuratamente tutte le superfici destinate ad entrare in contatto con il cibo (vedere suggerimenti del paragrafo 2.5.)
- Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni diretti ed indiretti che derivino da un utilizzo non appropriato dell'apparecchiatura. Il costruttore declina ogni responsabilità per danni causati da errata installazione, manomissioni, cattiva manutenzione, imperizia nell'uso. Il costruttore, inoltre, declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente opuscolo imputabili ad errori di trascrizione o stampa e si riserva, altresì, il diritto di apportare al prodotto quelle modifiche che ritiene utili e/o necessarie, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali.

Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancata osservanza di queste norme fondamentali e di tutte le altre norme per l'uso e la manutenzione contenute nel presente manuale.

1. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

1.1 CONTROLLI ALLA CONSEGNA

Al momento della consegna è necessario verificare:

- le condizioni esterne dell'imballo;
- lo stato generale dell'apparecchiatura;
- la conformità del modello con i dati contenuti nella targhetta tecnica e nel manuale di istruzioni;
- la conformità dell'apparecchiatura e dei suoi componenti al modulo d'ordine.

1.2 MOVIMENTAZIONE

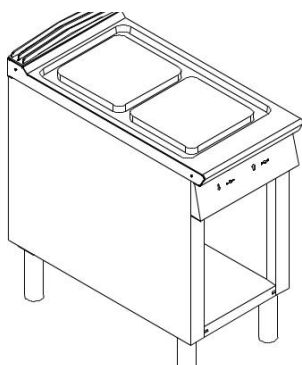
Per spostare l'apparecchiatura servirsi di un normale carrello, facendo attenzione a non danneggiare le parti sporgenti, non trascinare mai l'apparecchiatura per non rischiare rotture o abrasioni a parti esterne ed interne o alle connessioni elettriche. Nella movimentazione e nelle operazioni di manutenzione / assemblaggio utilizzare guanti di lavoro antinfortunistici.

1.3 RIMOZIONE IMBALLO

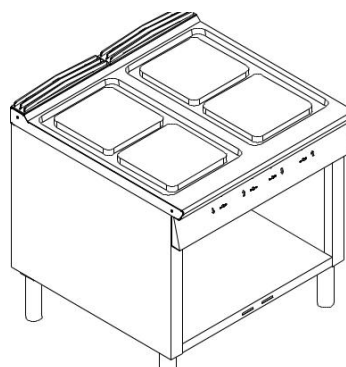
Nel togliere l'imballo fare attenzione a non rovinare l'apparecchiatura. Togliere la pellicola protettiva dell'acciaio inox e rimuovere le eventuali tracce di collante con Kerosene o benzina, non fumare, **eseguire l'operazione lontano da fonti di calore**, usare guanti protettivi per le mani, non disperdere nell'ambiente e non lasciare alla portata dei bambini il materiale da imballo, ma smaltire nel rispetto della normativa vigente.

1.4 DIMENSIONI DELL'APPARECCHIATURA e CARATTERISTICHE ELETTRICHE

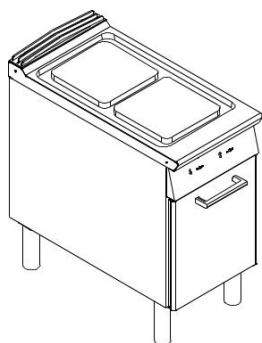
Modello	Dimensioni	Alimentazione elettrica V	Potenza KW	
CPSE1A	450 x 900 x 850/900 h	400	8	BASE ARMADIATA A GIORNO 2 PIASTRE
CPSE2A	900 x 900 x 850/900 h	400	16	BASE ARMADIATA A GIORNO 4 PIASTRE
CPSE2FE	900 x 900 x 850/900 h	400	16 + 6	BASE ARMADIATA CON FORNO 4 PIASTRE
TPSE1	450 x 900 x 250 h	400	8	TOP ELETTRICO DA BANCO A 2 PIASTRE
TPSE2	900 X 900 X 250 h	400	16	TOP ELETTRICO DA BANCO A 4 PIASTRE



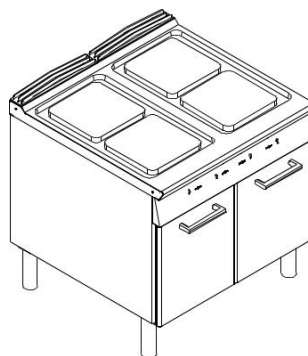
CPSE1A



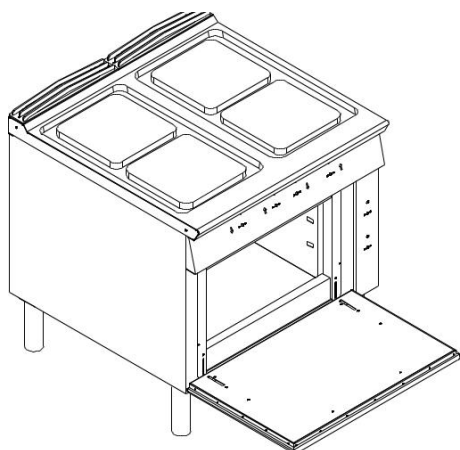
CPSE2A



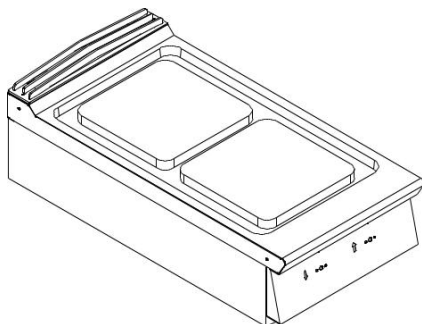
CPSE1



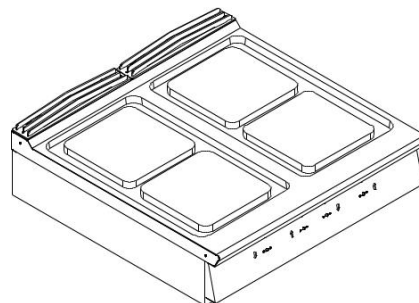
CPSE2



CTPE2FE



TPSE1



TPSE2

1.5 INSTALLAZIONE MECCANICA

Posizionare l'apparecchiatura su una base piana.

Regolare e stabilizzare l'apparecchiatura agendo sui piedini regolabili.

Accertarsi che le pareti e/o le attrezzature circostanti siano adatte a supportare il calore emesso dalla attrezzatura.



ATTENZIONE

Non installare l'apparecchiatura vicino ad attrezzature/macchine per la produzione del freddo. Qualora l'apparecchio dovesse essere sistemato vicino ad attrezzature per la produzione del freddo, si raccomanda di interporre tra le attrezzature dei rivestimenti in materiale isolante termico non combustibile e/o elementi neutri.

1.6 CONNESSIONI ELETTRICHE

L'attrezzatura, prima di essere immessa sul mercato, è stata sottoposta al collaudo elettrico e funzionale.

L'attrezzatura viene fornita priva del cavo di prolunga elettrica. L'installatore deve provvedere ad allacciare l'attrezzatura in conformità alla vigente normativa di sicurezza sulla base delle potenze della apparecchiatura (vedere § 1.4 potenze elettriche, tensioni di rete e dimensioni). Si raccomanda di installare nelle vicinanze della apparecchiatura un interruttore generale (presa a spina e/o interruttore MT – MTD) da prevedersi a cura del committente su apposito centralino a parete.



ATTENZIONE

La linea di alimentazione della attrezzatura deve essere provvista di protezione differenziale in conformità alla normativa di sicurezza vigente

L'installazione e il collaudo funzionale devono essere eseguite esclusivamente da personale tecnico specializzato autorizzato e/o abilitato. Dopo aver effettuato le connessioni elettriche e prima di avviare l'apparecchiatura eseguire tutte le verifiche secondo le norme di sicurezza elettrica.

Nota Verificare che la tensione della rete di alimentazione sia conforme ai dati di targa presenti sulla targhetta di identificazione della attrezzatura e che sia presente una buona conducibilità verso terra.

Fare attenzione al passaggio dei conduttori affinché gli stessi non risultino di ostacolo al normale svolgimento dell'attività lavorativa ed alle normali operazioni di pulizia della apparecchiatura. Fare inoltre attenzione a che il cavo di alimentazione non sia mai sottoposto a trazione e non sia posto a contatto con sorgenti di calore.

Nota La targhetta di identificazione è installata, sul fianco del banco. Sulla targhetta si trovano tutti i dati indispensabili per la corretta installazione elettrica.

L'installazione e l'eventuale trasformazione ad altra tensione di alimentazione elettrica (se prevista) deve essere eseguita esclusivamente da personale professionalmente qualificato ed autorizzato.

2 ISTRUZIONI PER L'USO

2.1 PIASTRE ELETTRICHE

2.1.1 COMANDI (Pannello di comando e controllo)

L'attrezzatura è dotata di:

- RF1 – RF2 **Resistenze elettriche;**
- HF1 – HF2 **Spia tensione di rete: gemma verde, corrente inserita. Quando la spia si accende, la resistenza è in funzione;**
- M1 **Morsettiera di allacciamento;**
- S1-S2 **Regolatore di energia.**

2.1.2 ACCENSIONE DELL'APPARECCHIATURA

- Inserire la spina nella presa di corrente o porre su ON l'interruttore generale di protezione dell'impianto elettrico (esterno alla attrezzatura: spina o interruttore installato dall'utente e posto nelle vicinanze e/o nell'ambiente di lavoro della attrezzatura stessa);
- Dare tensione alla apparecchiatura ponendo su I l'interruttore della attrezzatura.

ATTENZIONE

L'apparecchiatura è sotto tensione.

Le resistenze inizieranno gradualmente ad emettere calore.

L'apparecchio deve essere sorvegliato durante la prima fase di collaudo.



ATTENZIONE

L'attrezzatura emette calore a temperature elevate pertanto è necessario:

1. Fare attenzione alle zone circostanti al piano caldo nel normale funzionamento dello stesso (pericolo di scottature);
2. Non toccare con mani o altre parti del corpo il piano caldo per evitare scottature a causa della elevata temperatura;
3. Dopo aver spento l'attrezzatura attendere un tempo sufficiente affinché la stessa si sia raffreddata prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione.

2.1.3 SPEGNIMENTO DELL'APPARECCHIATURA

Porre l'interruttore dell'apparecchiatura nella posizione **O**.

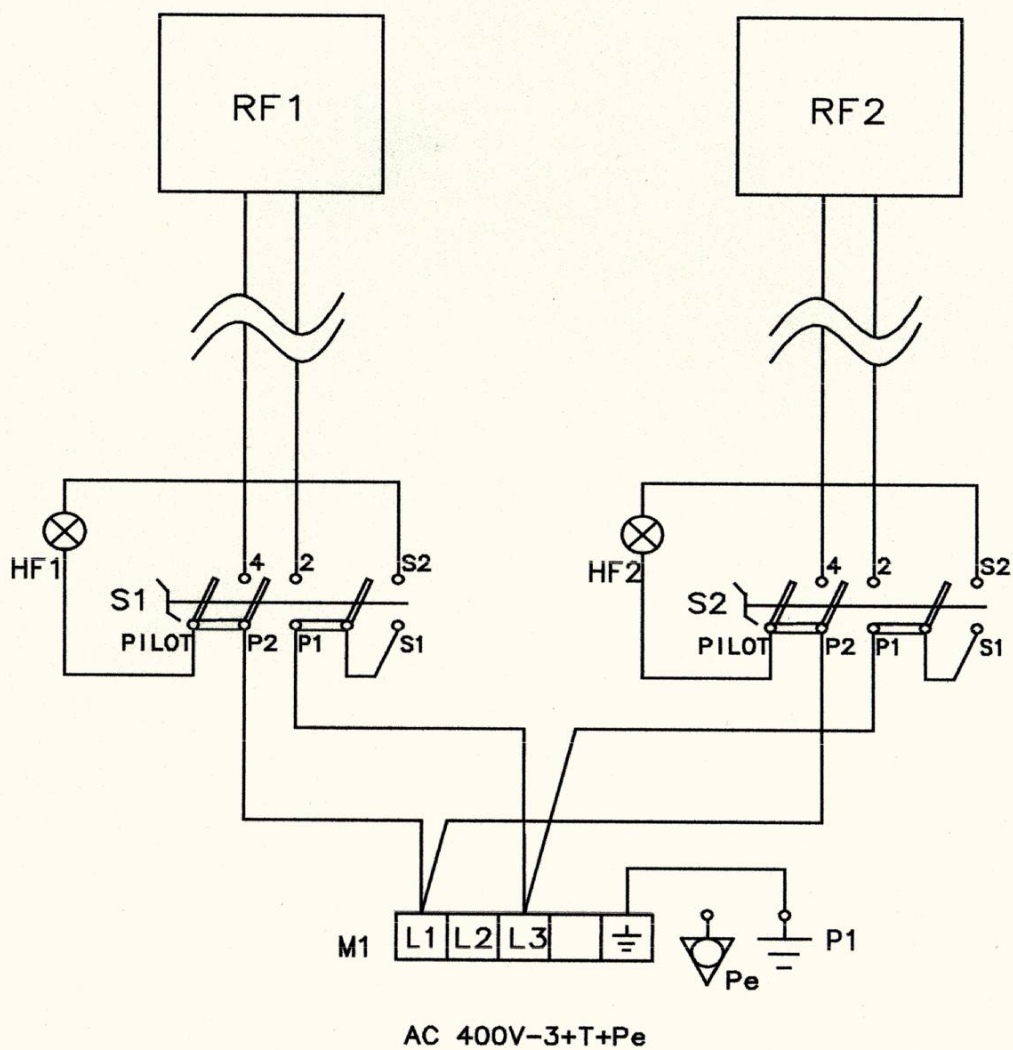
Nota Se l'apparecchiatura non viene utilizzata per lunghi periodi:

- scollegare la stessa dalla presa di corrente o porre su **OFF** l'interruttore di protezione (centralino / presa di corrente);
- stendere su tutte le superfici in acciaio, con un panno asciutto, uno strato di olio di vaselina, in modo da creare un velo protettivo.
-

2.1.4 INDICAZIONI SU POSSIBILI PERICOLI NEL NORMALE UTILIZZO

- Non lavare le apparecchiature con getti d'acqua o a vapore o depuratori ad alta pressione e neanche versare acqua sull'apparecchio.
- Non usare per la pulizia delle apparecchiature liquidi combustibili.
- Grassi e oli surriscaldati s'infiammano facilmente sulle piastre calde! La preparazione dei cibi con grassi e oli deve essere eseguita sempre sotto sorveglianza.
- In caso di guasto spegnere immediatamente l'apparecchio.
- Non si deve usare l'apparecchiatura difettosa.
- Le apparecchiature hanno isolamenti termici e sono isolati. Le temperature necessarie per la cottura nelle grandi cucine possono causare, indipendentemente dal tipo di apparecchio, che alcuni parti possono riscaldarsi, come p.e. coperture, rivestimenti, ecc. Questo non è un difetto costruttivo, ma dipende dall'acciaio INOX, che è un buon conduttore termico.

2.1.5 CPSE SCHEMA ELETTRICO (ALIMENTAZIONI PIASTRE:INDIPENDENTI)

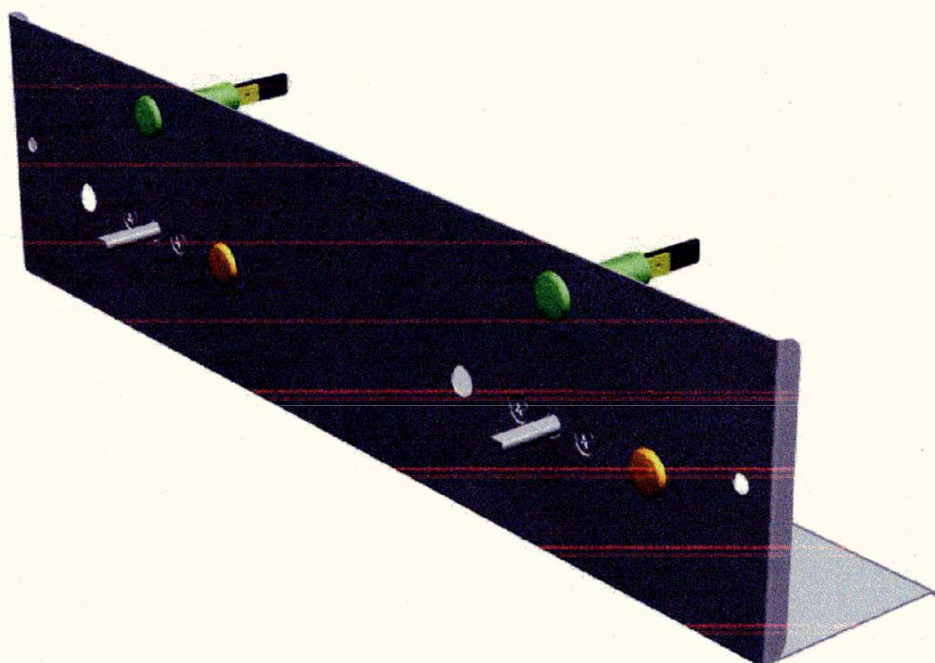


LEGENDA:

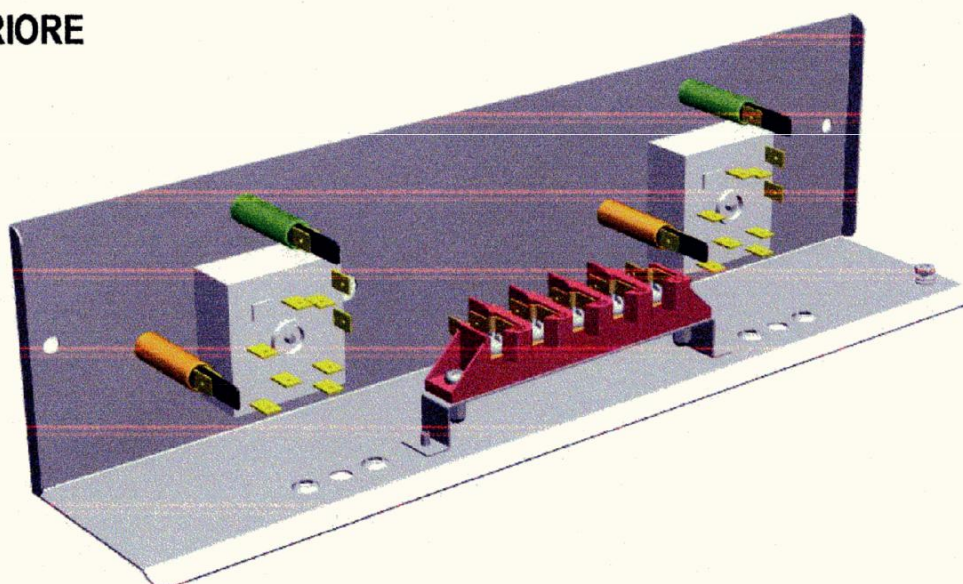
POS.	CODICE	DESCRIZIONE
M1		MORSETTIERA DI ALLACCIAMENTO
S1-S2		REGOLATORE DI ENERGIA
HF1-HF2		LAMPADA VERDE
RF1-RF2		RESISTENZE ELETTRICHE

NOTA: Il KIT COMANDI è completo di cablaggio elettrico e morsetti.

Vista ANTERIORE



Vista POSTERIORE





2.1.6 ANALISI DI ALCUNI MALFUNZIONAMENTI

Alcuni inconvenienti di funzionamento, possono dipendere da semplici operazioni di manutenzione o da dimenticanze e possono essere facilmente risolti senza l'intervento dell'Assistenza Tecnica, tuttavia durante l'uso regolare dell'apparecchiatura si possono verificare dei malfunzionamenti:

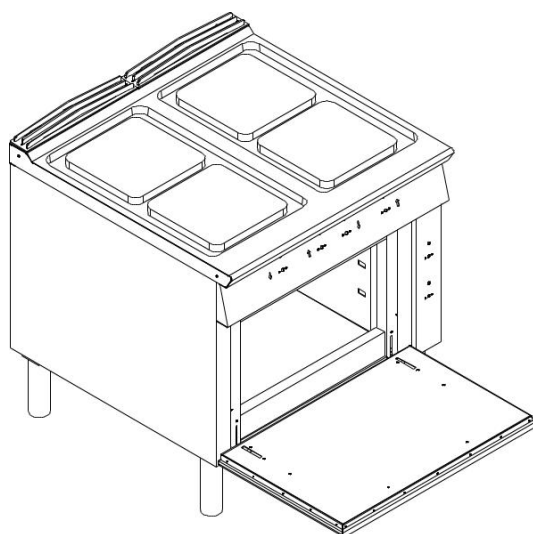
INCONVENIENTE	POSSIBILE CAUSA	VERIFICHE ED INTERVENTI
NESSUN RISCALDAMENTO Interruttori inseriti Spie spente	Nessuna alimentazione	Verificare fusibili e/o magnetotermico interruttore esterno. Misurare tensione sulla morsettiera di allacciamento
NESSUN RISCALDAMENTO Interruttori inseriti Spie spente	Interruttore generale	Misurare tensione sulla uscita del componente, ripristinare o eventualmente sostituire
NESSUN RISCALDAMENTO Interruttori inseriti Spie spente	Termostato sicurezza intervenuto (*)	Ripristinare eventualmente sostituire
NESSUN RISCALDAMENTO Spie verde accesa Spia gialla spenta (anche con manopola in posizione MAX)	Termostato interrotto	Sostituire termostato
NESSUN RISCALDAMENTO Spie verde accesa Spia gialla accesa	Resistenza interrotta	Sostituire resistenze
RISCALDAMENTO LENTO Spie verde accesa Spia gialla accesa	Mancanza una fase di alimentazione Una resistenza parzialmente interrotta	Verificare alimentazione Sostituire resistenza
RISCALDAMENTO NORMALE Spie verde spenta Spia gialla accesa	Lampada interrotta	Sostituire lampada
RISCALDAMENTO NORMALE Spie verde accesa Spia gialla spenta	Lampada interrotta	Sostituire lampada

(*) : Il riarmo del termostato di sicurezza avviene con la pressione sul pulsante rosso

2.2 FORNO ELETTRICO

2.2.1 CUCINA A PIASTRE ELETTRICA SINGOLE CON FORNO ELETTRICO: TIPOLOGIA, DIMENSIONI e CARATTERISTICHE ELETTRICHE

Modello	Dimensioni	Alimentazione elettrica V	Potenza KW	
CPSE2FE	900 x 900 x 850/900 h	400	16 + 6	BASE ARMADIATA CON FORNO 4 PIASTRE



CPSE2FE

2.2.2 COMANDI (Pannello di comando e controllo)

L'attrezzatura è dotata di:

- **B1 Interruttore quadripolare generale;**
- **T1 Termostato di lavoro;**
- **Ts termostato di sicurezza;**
- **HF1 Spia tensione di rete: gemma verde, corrente inserita. Quando la spia si accende, la resistenza è in funzione.;**
- **HF2 Spia termostato (spia rossa; quando la spia si accende, temperatura resistenza in funzione).**



ATTENZIONE

L'attrezzatura emette calore a temperature elevate pertanto è necessario:

1. Fare attenzione alle zone circostanti al piano caldo nel normale funzionamento dello stesso (pericolo di scottature);
2. Non toccare con mani o altre parti del corpo il piano caldo per evitare scottature a causa della elevata temperatura;
3. Dopo aver spento l'attrezzatura attendere un tempo sufficiente affinché la stessa si sia raffreddata prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione.



2.2.3 UTILIZZAZIONE DEL FORNO ELETTRICO

Dispositivi di sicurezza

Il forno è dotato di un termostato di sicurezza tripolare a riarmo manuale. In caso di sovra temperatura nella camera di cottura, questo componente interviene e disattiva l'alimentazione delle resistenze del forno. La lampada di segnalazione ARANCIONE si spegne mentre quella VERDE resta accesa (apparecchiatura sotto tensione). In questo caso occorre disinserire l'apparecchiatura portando le manopole in posizione 0, togliere l'alimentazione elettrica disinserendo l'interruttore generale posto a monte dell'apparecchiatura e richiedere l'intervento di un tecnico specializzato.

Dispositivi di controllo

Il kit per forno è dotato di 2 manopole di comando e di 2 lampade di segnalazione:

- Manopola dell'interruttore generale/termostato (4-8-9) per regolare la temperatura di cottura;
- Manopola del regolatore di energia (3-7) per regolare l'adduzione d'energia alle resistenze del cielo della camera di cottura;
- Lampada di segnalazione VERDE (5) di "corrente inserita";
- Lampada di segnalazione ARANCIONE (6) di "riscaldamento inserito".

La manopola del termostato di lavoro (4-8-9) esegue le operazioni:

- da 0 alimentazione disinserita (OFF);
- al max si raggiungono circa i 300°C.

La manopola del regolatore di energia (3-7) esegue le seguenti operazioni:

- da 0 resistenze cielo disinserite;
- dal 10% al 80% di energia;
- in pos () massima alimentazione resistenze cielo: inserzione continua.

Inserzione riscaldamento del forno elettrico:

1° PRE-RISCALDAMENTO

Ruotare la manopola del regolatore di energia (3) in pos. (), ruotare poi la manopola (4) nella posizione riferita alla temperatura desiderata, si accendono le lampade di segnalazione verde e arancione.

Si inseriscono così le resistenze cielo e suola con la massima potenza fino al raggiungimento della temperatura scelta, segnalato dallo spegnimento della lampada arancione.

2° COTTURA A TEMPERATURE VARIE

Ruotare la manopola del regolatore d'energia (3) nella posizione ritenuta più adatta, tenendo conto che l'effetto irraggiamento delle resistenze del cielo è superiore con l'aumentare dell'energia trasmessa alle resistenze stesse.

Ruotare la manopola del termostato portandola nella posizione corrispondente alla temperatura desiderata, si accendono le lampade spia verde (corrente inserita) ed arancione (resistenze alimentate). Al raggiungimento della temperatura scelta si spegnerà la lampada arancione.

Si raccomanda di non lasciare la porta aperta durante l'utilizzo.

3° SPEGNIMENTO DEL FORNO

Per disinserire l'alimentazione del forno occorre ruotare la manopola e il termostato (4) e portarla in posizione 0, si spengono le lampade di segnalazione verde e arancione. Eventualmente portare anche la manopola del regolatore d'energia (3) nella posizione 0.

4° SPEGNIMENTO DEL FORNO IN CASO DI GUASTO

In caso di guasto disattivare l'apparecchiatura portando tutte le manopole (3 e 4) in posizione 0.

Disinserire l'interruttore generale dell'alimentazione elettrica posto a monte dell'apparecchiatura.

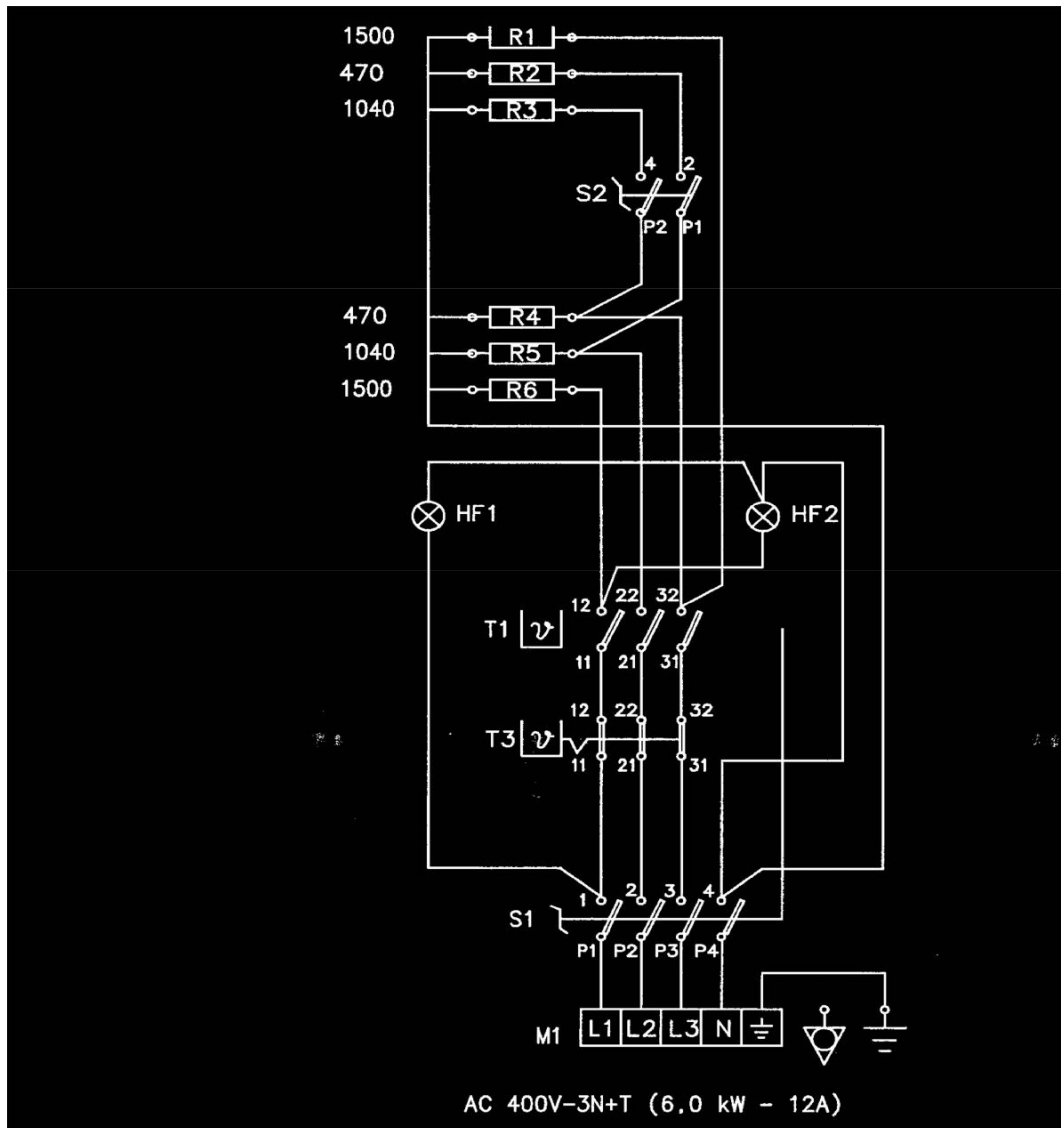
Rivolgersi ad un Centro di Assistenza Tecnica con personale addestrato ed autorizzato dal costruttore.

2.2.4 INDICAZIONI SU POSSIBILI PERICOLI NEL NORMALE UTILIZZO

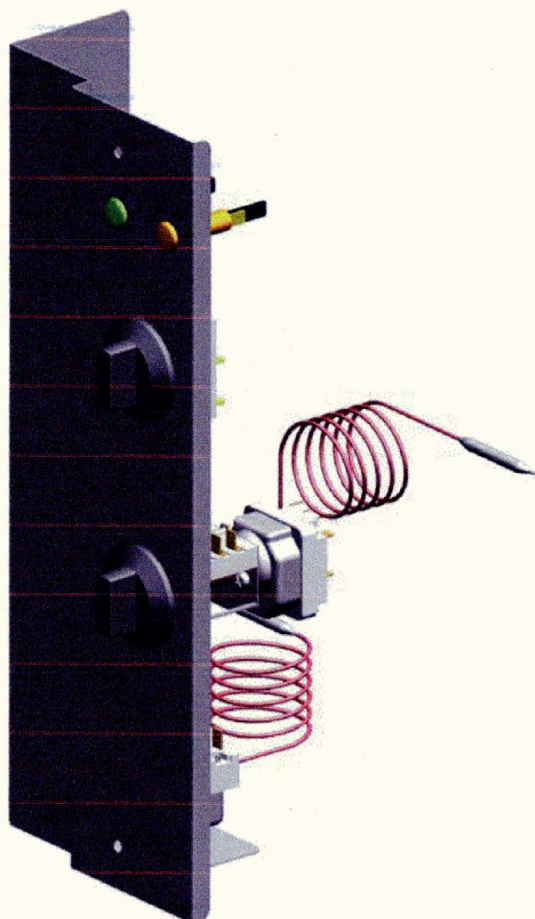


- Non lavare le apparecchiature con getti d'acqua o a vapore o depuratori ad alta pressione e neanche versare acqua sull'apparecchio.
- Non usare per la pulizia delle apparecchiature liquidi combustibili.
- Grassi e oli surriscaldati s'inflammo facilmente sulle piastre calde! La preparazione dei cibi con grassi e oli deve essere eseguita sempre sotto sorveglianza.
- In caso di guasto spegnere immediatamente l'apparecchio.
- Non si deve usare l'apparecchiatura difettosa.
- Le apparecchiature hanno isolamenti termici e sono isolati. Le temperature necessarie per la cottura nelle grandi cucine possono causare, indipendentemente dal tipo di apparecchio, che alcune parti possono riscaldarsi fino a 60° - 80° C, come p.e. coperture, rivestimenti, ecc. Questo non è un difetto costruttivo, ma dipende dall'acciaio INOX, che è un buon conduttore termico.

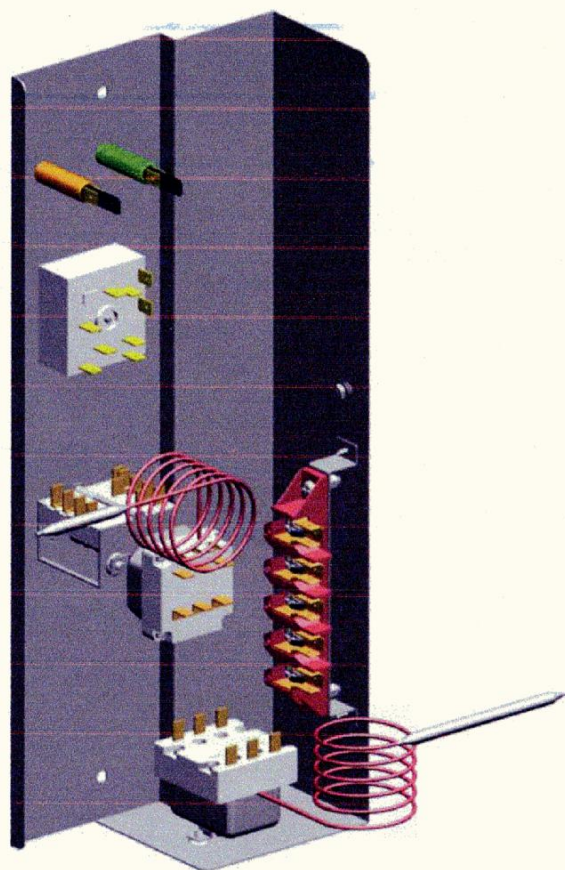
2.2.5 SCHEMA ELETTRICO e KIT CONTROLLO



Vista ANTERIORE



Vista POSTERIORE





2.2.6 ANALISI DI ALCUNI MALFUNZIONAMENTI

Alcuni inconvenienti di funzionamento, possono dipendere da semplici operazioni di manutenzione o da dimenticanze e possono essere facilmente risolti senza l'intervento dell'Assistenza Tecnica, tuttavia durante l'uso regolare dell'apparecchiatura si possono verificare dei malfunzionamenti:

INCONVENIENTE	POSSIBILE CAUSA	VERIFICHE ED INTERVENTI
NESSUN RISCALDAMENTO Interruttori inseriti Spie spente	Nessuna alimentazione	Verificare fusibili e/o magnetotermico interruttore esterno. Misurare tensione sulla morsettiera di allacciamento
NESSUN RISCALDAMENTO Interruttori inseriti Spie spente	Interruttore generale	Misurare tensione sulla uscita del componente, ripristinare o eventualmente sostituire
NESSUN RISCALDAMENTO Interruttori inseriti Spie spente	Termostato sicurezza intervenuto (*)	Ripristinare eventualmente sostituire
NESSUN RISCALDAMENTO Spie verde accesa Spia gialla spenta (anche con manopola in posizione MAX)	Termostato interrotto	Sostituire termostato
NESSUN RISCALDAMENTO Spie verde accesa Spia gialla accesa	Resistenza interrotta	Sostituire resistenze
RISCALDAMENTO LENTO Spie verde accesa Spia gialla accesa	Mancanza una fase di alimentazione Una resistenza parzialmente interrotta	Verificare alimentazione Sostituire resistenza
RISCALDAMENTO NORMALE Spie verde spenta Spia gialla accesa	Lampada interrotta	Sostituire lampada
RISCALDAMENTO NORMALE Spie verde accesa Spia gialla spenta	Lampada interrotta	Sostituire lampada

(*) : Il riarmo del termostato di sicurezza avviene con la pressione sul pulsante rosso

3 PULIZIA DELL'ACCIAIO INOX

Per garantire l'igiene e la conservazione dell'apparecchiatura, effettuare regolarmente la pulizia esterna facendo attenzione a non danneggiare i cavi ed i collegamenti elettrici.

Una pulizia accurata e quotidiana dell'apparecchio previene guasti e deposito di strati di grasso.

Gli acciai impiegati per la produzione di cucine professionali sono materiali sperimentati e di altissima qualità. Per le loro caratteristiche essi sono i materiali ideali per l'impiego con sostanze alimentari.

La resistenza alla corrosione degli acciai inossidabili è data da uno strato passivo che si forma sulla superficie del metallo al contatto con l'ossigeno. A questo fine è sufficiente l'ossigeno contenuto nell'aria. Se questo strato passivo viene leso per sollecitazioni meccaniche o distrutto chimicamente e se viene impedita la riformazione dello strato passivo (isolamento dall'ossigeno) allora anche l'acciaio inossidabile può subire danni da corrosione.

Utilizzando apparecchi in acciaio INOX si dovrà quindi osservare i seguenti suggerimenti:

- Le superfici in acciaio inossidabile dovranno essere sempre mantenute pulite garantendo il contatto con l'aria. Sotto strati di calcare, amido, albume o di altro tipo, per mancanza di ossigeno le superfici possono essere intaccate da corrosione;
- Per togliere il calcare non utilizzare preparati contenenti sale od acido solforico. In commercio sono reperibili prodotti idonei ma può essere impiegata anche una soluzione diluita di acido acetico;
- Per la pulizia di apparecchi INOX è consigliabile l'impiego di specifici detersivi per questo materiale. Per una "piccola pulizia" può essere impiegata anche una blanda soluzione di detersivo per stoviglie. Dopo la pulizia gli apparecchi dovranno essere passati con acqua fresca ed asciugati con uno straccio pulito;
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua in pressione;
- Evitare l'utilizzo di detersivi contenenti polveri abrasivi o candeggianti di qualsiasi genere.
- Gli apparecchi in INOX chiudibili dovranno nei periodi di inutilizzo essere sempre tenuti scoperti affinché l'aria possa liberamente accedere alle superfici metalliche interne;
- L'acciaio INOX non deve rimanere a contatto per periodi lunghi con acidi concentrati o con concentrati di aromatizzazione come soluzioni saline, senape, miscele di spezie o simili. A temperatura e concentrazione idonea queste sostanze possono distruggere chimicamente lo strato passivo. Le superfici di contatto dovranno quindi essere immediatamente risciacquate con acqua pulita;
- È sconsigliabile utilizzare pentole INOX esclusivamente per la cottura di cibi in acqua salata (pasta, riso, patate ecc.). Ogni tanto queste pentole dovranno essere impiegate anche per la cottura di minestre contenenti grassi o di verdure. Questo contribuisce a prevenire danni da corrosione;
- Dopo la cottura di cibi in acqua salata sciacquare le vasche con acqua fresca poiché residui dell'acqua di cottura formano strati di soluzione salina ad alta concentrazione che possono causare corrosione a punti;
- Per evitare la cosiddetta corrosione secondaria dovranno essere evitati contatti prolungati dell'acciaio INOX con normale acciaio a ferro. Se l'acciaio INOX viene a contatto con ferro (p.e. lana d'acciaio, trucioli metallici, acqua contenente ferro causata da tubature arrugginite), si formano piccolissime particelle chimiche che sono causa di corrosione che si espande autonomamente;
- Eventuali punti di corrosione secondaria dovranno essere eliminati immediatamente;
- Non utilizzare oggetti appuntiti che possano incidere e quindi deteriorare le parti in acciaio inossidabile.

3.1 Pulizia della piastra

- Prima della pulizia spegnere sempre l'apparecchiatura.
- Pulire il piano di cottura dopo ogni utilizzo. Depositi e macchie sulla superficie vetroceramica debbono essere eliminati rapidamente preferibilmente con piastra ancora tiepida. In ogni caso prima di ogni utilizzo di cottura.
- Si raccomanda, per togliere lo sporco basta una spugna umida o un panno umido per depositi leggeri e sottili.
- Qualora l'uso dei suddetti mezzi risultasse insufficiente occorre a piastra fredda, utilizzare prodotti idonei NON ABRASIVI.
- A fine pulizia ungere la superficie della piastra con un prodotto specifico protettivo.
- Non usare detersivi contenenti polveri abrasive, raschietti spigolosi, soluzioni diluite o detersivi forti, pagliette, spazzola o raschietti di acciaio comune, perché possono distruggere o danneggiare la piastra, in quanto possono depositare particelle ferrose o rigare l'acciaio.

3.2 Pulizia della camera del FORNO

NOTA: Operazioni da eseguire con camera forno a temperatura inferiore a 70°C.

Si consiglia d'eseguire ad ogni fine giornata una pulizia del vano forno.

A tale scopo si consiglia di usare prodotti adatti allo scopo e di attenersi ai consigli del fornitore.

La procedura consigliata è la seguente:

- Prima della pulizia spegnere sempre l'apparecchiatura;
- Aprire la porta forno e spruzzare un prodotto idoneo sulle superfici da pulire;
- Chiudere la porta per il tempo necessario all'azione detergente (10-15 min);
- Aprire la porta con cautela, per la possibile presenza di vapori e togliere dall'interno la suola ed i reggi griglie per lavarli separatamente;
- Ripulire l'interno della camera e risciacquarla con una spugna imbevuta d'acqua tiepida;
- Rimontare i componenti tolti ed eventualmente inserire il riscaldamento per qualche minuto per asciugare la camera.

4 MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIATURA

4.1 MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIATURA – CPSE

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia e/o di manutenzione:

- Disinserire l'apparecchiatura dalla rete di distribuzione elettrica;
- Attendere un tempo sufficiente affinché la apparecchiatura si sia raffreddata.



ATTENZIONE

Ogni intervento di manutenzione deve essere eseguito esclusivamente da personale autorizzato e/o abilitato o da un centro di assistenza autorizzato. Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o ad alta pressione, poiché eventuali infiltrazioni nei componenti elettrici potrebbero pregiudicare il regolare funzionamento dell'apparecchiatura e dei sistemi di sicurezza.

Prima di qualsiasi intervento di manutenzione, dopo aver spento l'attrezzatura attendere un tempo sufficiente affinché la stessa si sia raffreddata prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione.

Per la manutenzione/sostituzione di componenti, richiedere solo ricambi originali

L'apparecchio non necessita di particolari manutenzioni, tuttavia durante l'uso dell'apparecchiatura si suggerisce di verificare:

- **almeno una volta all'anno**, eventualmente aumentare la frequenza in funzione del grado di impiego:
 - Lo stato delle connessioni specie sulla morsettiera e sul cavo di alimentazione;
 - La funzionalità dei vari componenti (eseguire un collaudo funzionale).
- **giornalmente** pulire le parti di acciaio con materiali che non possono corrodere o intaccare l'acciaio.

4.2 MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIATURA – FORNO ELETTRICO

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia e/o di manutenzione:

- Disinserire l'apparecchiatura dalla rete di distribuzione elettrica;
- Attendere un tempo sufficiente affinché la apparecchiatura si sia raffreddata.



ATTENZIONE

Ogni intervento di manutenzione deve essere eseguito esclusivamente da personale autorizzato e/o abilitato o da un centro di assistenza autorizzato. Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o ad alta pressione, poiché eventuali infiltrazioni nei componenti elettrici potrebbero pregiudicare il regolare funzionamento dell'apparecchiatura e dei sistemi di sicurezza.

Prima di qualsiasi intervento di manutenzione, dopo aver spento l'attrezzatura attendere un tempo sufficiente affinché la stessa si sia raffreddata prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione.

Per la manutenzione/sostituzione di componenti, richiedere solo ricambi originali.

L'apparecchio non necessita di particolari manutenzioni, tuttavia durante l'uso dell'apparecchiatura si suggerisce di verificare:

- **almeno una volta all'anno**, eventualmente aumentare la frequenza in funzione del grado di impiego:
 - Lo stato delle connessioni specie sulla morsettiera e sul cavo di alimentazione;
 - La funzionalità dei vari componenti (eseguire un collaudo funzionale).
- **giornalmente** pulire le parti di acciaio con materiali che non possono corrodere o intaccare l'acciaio.

4.3 SOSTITUZIONE di COMPONENTI ELETTRICI



ATTENZIONE

La sostituzione delle parti dovrà essere effettuata esclusivamente da personale autorizzato o abilitato. Prima di ogni operazione isolare l'apparecchiatura dalla linea elettrica, agendo sull'interruttore onnipolare posto a monte dell'apparecchiatura ed accertarsi che l'elemento freddo abbia raggiunto la temperatura ambiente prima di intervenire.

Nella sostituzione di componenti elettrici della macchina e dei quadri elettrici attenersi scrupolosamente alle caratteristiche tecniche del componente in sostituzione riportate sul componente stesso.

ATTENZIONE

E' vietato l'uso di fluidi infiammabili nelle operazioni di pulizia di componenti elettrici e del compressore.

5 **SMALTIMENTO DELL' APPARECCHIATURA**

Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)

(Applicabile nei paesi dell'Unione Europea e in quelli con sistema di raccolta differenziata).



IT08030000004471

Il marchio sopraesposto, riportato sul prodotto o sulla sua documentazione, indica che l'apparecchiatura non deve essere smaltita con altri rifiuti domestici al termine del ciclo di vita. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati dall'inopportuno smaltimento dei rifiuti, si invita l'utente a separare questo prodotto da altri tipi di rifiuti e di riciclarlo in maniera responsabile per favorire il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali.

Gli utenti domestici sono invitati a contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto o l'ufficio locale preposto per tutte le informazioni relative alla raccolta differenziata e al riciclaggio per questo tipo di prodotto.

Gli utenti aziendali sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ad altri rifiuti commerciali. Per il non corretto smaltimento dei prodotti a marchio RAEE sono previste sanzioni pecuniarie applicabili all'utente inadempiente.

6 **ELENCO RICAMBI**

6.1PIASTRE ELETTRICHE

Per ordinare parti / componenti di ricambio comunicare il modello e l'anno di fabbricazione dell'attrezzatura (vedere matricola e/o dichiarazione di conformità)

CPSE1

codicedescrizione

11.33454.238	resistenza con piastra 4000w
43.27 232.001	commutatore
	manopola elettrica
3241464	ghiera manopola min\max
Pc552	piano 2 piastre 450 x 900
Pi.1	piede inox h 150\200
100 48 003	maniglie ante s 900
	spia verde
	spia rossa

CPSE1A

codice	descrizione
11.33454.238	resistenza con piastra 4000w
43.27 232.001	commutatore
	manopola elettrica
3241464	ghiera manopola min\max
pc552	piano 2 piastre 450 x 900
pi.1	piede inox h 150\200
	spia verde
	spia rossa

CPSE2

codice	descrizione
11.33454.238	resistenza con piastra 4000w
43.27 232.001	commutatore
	manopola elettrica
3241464	ghiera manopola min\max
pc552	piano 4 piastre 900 x 900
pi.1	piede inox h 150\200
100 48 003	maniglie ante s 900
	spia verde
	spia rossa

CPSE2A

codice	descrizione
11.33454.238	resistenza con piastra 4000w
43.27 232.001	commutatore
?	manopola elettrica
3241464	ghiera manopola min\max
pc552	piano 4 piastre 900 x 900
pi.1	piede inox h 150\200
	spia verde
	spia rossa

TPSE1

codice	descrizione
11.33454.238	resistenza con piastra 4000w
43.27 232.001	commutatore manopola elettrica
3241464	ghiera manopola min\max
pc552	piano 2 piastre 450 x 900 spia verde spia rossa piede mat plast h 30 m6

TPSE2

codice	descrizione
11.33454.238	resistenza con piastra 4000w
43.27 232.001	commutatore manopola elettrica
3241464	ghiera manopola min\max
pc552	piano 4 piastre 900 x 900 spia verde spia rossa piede mat plast h 30 m6

CPSE2FE

codice	descrizione
11.33454.238	resistenza con piastra 4000w
43.27 232.001	commutatore manopola elettrica
3241464	ghiera manopola min\max
pc552	piano 4 piastre 900 x 900
pi.1	piede inox h 150\200
100 48 003	maniglie ante s 900 calamita anta cottura spia verde spia rossa
100 48 006	maniglie ante s 900 larga guarnizione forno
45010951	cerniera forno dx
45010952	cerniera forno sx
3241461	ghiera manopola 50/300°

6.2 FORNO ELETTRICO

Per ordinare parti / componenti di ricambio comunicare il modello e l'anno di fabbricazione dell'attrezzatura (vedere matricola e/o dichiarazione di conformità)

7 TERMINI DI GARANZIA

Sui beni prodotti dal Venditore opera la GARANZIA PER VIZI, prevista dall'articolo 1495 del Codice Civile, della durata di 12 mesi che decorre dal momento della loro consegna. Tale garanzia, che viene accettata dal Cliente, spetta a tutti gli operatori professionali, ossia a quegli utilizzatori finali dotati di partita iva (società di persone o di capitali, ditte individuali, imprese artigiane, liberi professionisti ecc.) che utilizzano il prodotto per scopi professionali e che acquistano il prodotto con fattura fiscale. Le garanzie sopra indicate non comprendono: riparazioni effettuate da personale non autorizzato dal Venditore; allacciamenti elettrici errati; manomissioni-smontaggio-modifiche; uso non corretto e abuso (non conforme alle indicazioni riportate nel libretto istruzioni); continuazione dell'uso dopo parziale avaria; uso di accessori impropri e non originali; impiego di ricambi non originali; mancata e/o non corretta manutenzione ordinaria e/o impropria manutenzione; parti elettriche, materiali di consumo, vetri. Il normale utilizzo e quindi il conseguente deterioramento del prodotto non è oggetto di garanzia. La garanzia non copre le parti dei prodotti soggette ad usura. Il Venditore non risponde di eventuali vizi, difformità, difetti dei beni che non derivino da fatto proprio né potrà essere ritenuto responsabile di alcun danno o pregiudizio che si verificasse in dipendenza di vizi, difformità, difetti di beni o di loro parti da essa non prodotti ma unicamente assemblati. Il Venditore non risponde di eventuali vizi o difetti derivanti dalla mancata puntuale manutenzione ordinaria o straordinaria dei beni. Se i beni presentano problematiche che non possono essere riparate in loco dal Venditore ovvero da personale qualificato dallo stesso autorizzato, sarà necessario che il Cliente li faccia rientrare presso la Sede del Venditore. In tal caso il Cliente anticiperà le spese di trasporto le quali gli verranno rimborsate dal Venditore una volta verificato che le problematiche rientrano tra quelle di sua competenza e responsabilità mentre in caso contrario resteranno a suo carico come le spese per la restituzione dei beni presso la sua sede. La garanzia non comprende il costo della manodopera il quale resta sempre a carico del Cliente e non copre in nessun caso la sostituzione integrale del bene. Il Cliente che acquista i beni e le apparecchiature prodotte da Inox B.i.m. s.r.l. al fine di rivenderle all'utilizzatore finale acquista la qualifica ed il ruolo di 'Rivenditore'. Di conseguenza assume su di sé, con organizzazione di mezzi e personale e costi a suo carico, i seguenti impegni: effettuare l'installazione ed il collaudo dei beni e delle apparecchiature, istruire l'utilizzatore finale in merito alle caratteristiche degli stessi ed alle loro corrette modalità di utilizzo, prestare all'utilizzatore finale l'assistenza in caso di problematiche e/o guasti. Inox B.i.m. s.r.l. mette a disposizione del Rivenditore e dell'utilizzatore finale i corsi di formazione per l'utilizzo dei propri beni e apparecchiature, il Rivenditore si impegna a parteciparvi e ad informare l'utilizzatore finale dell'importanza di parteciparvi in particolare per quelle apparecchiature che necessitano di impostazioni dedicate ai diversi tipi di lavorazione che con le stesse è possibile effettuare.