

MANUALE DI USO E MANUTENZIONE

VETROCERAMICA ELETTRICI



INDICE

Legenda pittogrammi
Premessa
Complimenti
Introduzione

1. SICUREZZA

- 1.1 Avvertenze fondamentali
- 1.2 Dispositivi di sicurezza
- 1.3 Utente vulnerabile
- 1.4 Rischi residui

2. CARATTERISTICHE TECNICHE

- 2.1 Vetroceramica elettrico su base armadiata a giorno e top da banco

3. INSTALLAZIONE

- 3.1 Controlli alla consegna
- 3.2 Movimentazione
- 3.3 Rimozione imballo
- 3.4 Installazione meccanica
- 3.5 Connessioni elettriche

4. ISTRUZIONI PER L'USO

- 4.1 Piastre elettriche
 - 4.1.1 Comandi
 - 4.1.2 Accensione dell'apparecchiatura
 - 4.1.3 Spegnimento dell'apparecchiatura
- 4.2 Utilizzo non consentito
- 4.3 Indicazioni su possibili pericoli nel normale utilizzo
- 4.4 Avvertenze sull'utilizzo dei piani cottura in vetroceramica
- 4.5 Schema elettrico

5. MANUTENZIONE










- 5.1 Pulizia dell'acciaio inox
- 5.2 Pulizia della piastra
- 5.3 Verifiche periodiche, sostituzione e manutenzione di componenti elettrici
- 5.4 Manutenzione dell'apparecchiatura
- 5.5 Elenco ricambi

6. ANALISI DI ALCUNI MALFUNZIONAMENTI

7. SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIATURA

8. TERMINI DI GARANZIA

Legenda pittogrammi

	Informazione
	Pericolo generico
	Obbligo generico
	Pericolo folgorazione
	Pericolo ustioni
	Obbligo lettura manuali
	Obbligo di scollegare la spina di alimentazione dalla presa elettrica
	Divieto generico
	Indicazione generica

Premessa

Il presente documento è di proprietà riservata del fabbricante. È vietata la riproduzione senza autorizzazione. I diritti di autore relativi alle presenti istruzioni per l'utilizzo, sono esclusivamente riservati alla suddetta azienda.

Questo manuale di uso e manutenzione è stato progettato e redatto con il fine di agevolare l'utilizzo e la manutenzione del piano cottura in vetroceramica elettrico (di seguito denominata anche e solamente "apparecchiatura o macchina").



Leggere attentamente le istruzioni prima di utilizzare la macchina.



Conservare le istruzioni



Il mancato rispetto di queste istruzioni può provocare danni alle persone o alla stessa macchina.



Il produttore non è responsabile dei danni causati dal mancato rispetto di queste istruzioni.

Complimenti

Vi ringraziamo e ci complimentiamo per aver deciso di accordare la Vostra preferenza ad un prodotto di nostra produzione.

L'applicazione metodica delle norme di manutenzione di seguito riportate ed un corretto utilizzo del prodotto in tutte le sue parti, può garantire una lunga durata di funzionamento, ed evitare il verificarsi di situazioni spiacevoli e pericolose.



Attenzione: Il presente manuale è parte integrante del prodotto e va conservato integro e in luogo sicuro durante l'intera vita dello stesso, anche nel caso di passaggio ad altro utilizzatore.

Presentazione

I nostri prodotti, costruiti per le moderne esigenze di alberghi, ristoranti, comunità, sono stati progettati e costruiti per un utilizzo professionale, destinati quindi a utenti formati e specializzati e risultano perfettamente rispondenti alle norme antinfortunistiche internazionali.

Il presente manuale è redatto in italiano, lingua ufficiale del costruttore e dell'Unione Europea, e contiene la descrizione del funzionamento e delle caratteristiche tecniche principali del prodotto.

Tale manuale per una praticità di consultazione è suddiviso in capitoli facilmente identificabili.

Le indicazioni contenute nel presente manuale sono destinate all'utilizzatore, il quale deve avere specifiche conoscenze sulle modalità di utilizzo dell'apparecchio in ambito ristorazione professionale.

Alcune illustrazioni possono leggermente differire rispetto alla effettiva conformazione del prodotto, tuttavia non precludendone il funzionamento in sicurezza dello stesso e la veridicità delle presenti istruzioni.

Si raccomanda l'utilizzo di ricambi e accessori originali. Le parti non originali, oltre a poter far decadere la garanzia (se di caratteristiche inferiori all'originale) potrebbero risultare pericolose, riducendo la durata e le prestazioni del prodotto.

Il presente manuale, in caso di cessione o vendita dell'apparecchiatura, deve essere sempre consegnato insieme al prodotto. Nel caso venisse danneggiato o smarrito, bisogna richiederne una copia al costruttore o al precedente proprietario. Il manuale è considerato per legge, parte integrante del prodotto.

Per eventuali dubbi, nella consultazione del presente manuale, o soluzioni di problemi, è possibile rivolgersi al costruttore.

Il prodotto, dovrà essere installato secondo le normative vigenti, con personale specializzato del settore.

Il produttore si riserva il diritto di apportare modifiche al manuale e al prodotto senza preavviso.

Per qualsiasi necessità o consiglio d'uso, potete rivolgervi al Concessionario di zona.



La presenza di questo simbolo indica, in particolare, di prestare la massima attenzione all'argomento trattato.



















La **Dichiarazione di Conformità** rilasciata dal costruttore è disponibile in allegato al presente manuale.



I **dati di targa** della macchina sono riportati sulla targhetta dati ubicata sul fianco della macchina.

1. SICUREZZA

1.1 Avvertenze fondamentali

	Attenzione: Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente manuale in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione.
	Attenzione: Evitare di lasciare sul piano di cottura ogni tipo di contenitore, in particolare plastica e alluminio che, in contatto con il calore, potrebbero fondere.
	Attenzione: Lo sfregamento delle pentole sulla piastra può con il tempo danneggiare la superficie
	Attenzione: pericolo di scariche elettriche. Alloggiare i circuiti protetti all'accesso diretto secondo le norme vigenti nel paese di utilizzo
	Attenzione: Assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato dall'impianto elettrico quando si rendono necessarie operazioni non riportate in questo manuale.
	Attenzione: Qualsiasi operazione ai circuiti dovrà essere eseguita da apparecchiatura spenta.
	Attenzione: Dopo aver tolto l'imballo, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchiatura.
	Attenzione: 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.
	Attenzione: Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni diretti ed indiretti che derivino da un utilizzo non appropriato dell'apparecchiatura e 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 pregiudicarne le caratteristiche essenziali.
	Attenzione: Non toccare l'apparecchio avendo i piedi o le mani umide o bagnate.
	Non usare la macchina a piedi nudi.
	È vietato permettere che il controllore venga utilizzata da bambini o da utilizzatori non professionali.
	L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da personale addestrato all'uso della stessa.
	Il costruttore non è 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.
	Ogni intervento di riparazione deve essere eseguito solamente da un centro di assistenza tecnica autorizzato.
	In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento della macchina, spegnerla ed astenersi da qualsiasi tentativo di riparazione o di intervento diretto. Rivolgersi a personale qualificato/specializzato.

1.2 Dispositivi di Sicurezza

Nell'attrezzatura sono presenti degli organi di sicurezza (termostati o limitatori di temperatura), che **non devono mai** essere rimossi o disabilitati.

Nel caso, per motivi di manutenzione, tali protezioni debbano essere rimossi o disattivati, non riavviare l'attrezzatura se prima non sono state ripristinate.

Prima di rendere operativa la macchina è bene verificare l'efficienza di tali dispositivi di sicurezza.

1.3 Utente vulnerabile

Permane un rischio di utilizzo dell'apparecchio qualora questo venga utilizzato da personale non addetto. Assicurarsi che la macchina sia utilizzata solo da personale formato a cui sia stata data disponibilità del presente manuale. Non deve essere utilizzata da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza.

1.4 Rischi residui

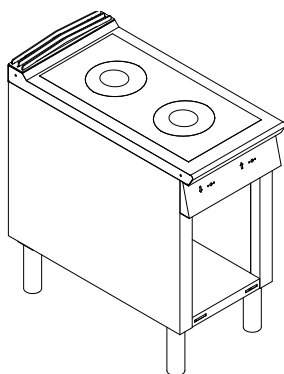
Pur avendo progettato la macchina in modo tale che una volta posizionata non ci siano problemi di ribaltamento, permane il rischio che durante le fasi operative o la manutenzione questa venga urtata provocandone il ribaltamento.

Durante le operazioni di pulizia bisognerà posizionare sotto la macchina una bacinella di raccolta, evitando in questo modo il rischio che i liquidi di scolo possano venire riversati inavvertitamente nell'ambiente circostante.

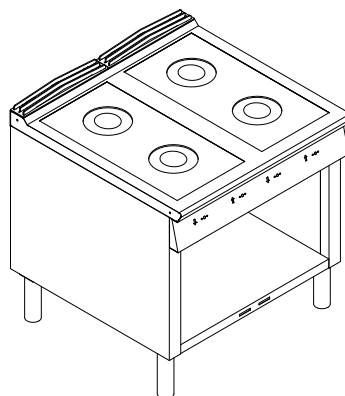
2. CARATTERISTICHE TECNICHE

2.1 Vetroceramica elettrico su base armadiata a giorno e top da banco

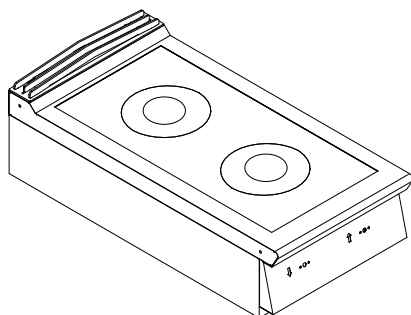
Modello	Dimensioni	Alimentazione elettrica V	Potenza KW	Descrizione
7CVCE1A	400 x 700 x 850/900 h	400	4,4	BASE ARMADIATA A GIORNO 2 PIASTRE
7CVCE2A	800 x 700 x 850/900 h	400	8,8	BASE ARMADIATA CON ANTE 4 PIASTRE
7TVCE1	400 x 700 x 280 h	400	4,4	TOP ELETTRICO DA BANCO A 2 PIASTRE
7TVCE2	800 x 700 x 280 h	400	8,8	TOP ELETTRICO DA BANCO A 4 PIASTRE
9CVCE1A	400 x 900 x 850/900 h	400	6	BASE ARMADIATA A GIORNO 2 PIASTRE
9CVCE2A	800 x 900 x 850/900 h	400	12	BASE ARMADIATA CON ANTE 4 PIASTRE
9TVCE1	400 x 900 x 280 h	400	6	TOP ELETTRICO DA BANCO A 2 PIASTRE
9TVCE2	800 x 900 x 280 h	400	12	TOP ELETTRICO DA BANCO A 4 PIASTRE



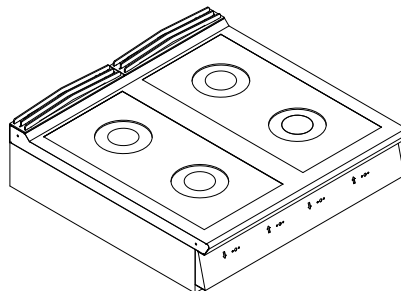
...CVCE1A



...CVCE2A



...TVCE1



...TVCE2

3. INSTALLAZIONE





3.1 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.

3.2 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.

	Obbligo utilizzo guanti protettivi
	Obbligo utilizzo occhiali protettivi
	Obbligo utilizzo calzature di sicurezza
	Obbligo utilizzo indumenti protettivi

Il personale addetto deve inoltre indossare abbigliamento da lavoro chiuso ai polsi. È vietato utilizzare vestiario svolazzante e/o lacero.

3.3 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 sgrassatore ad uso alimentare, 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 pieno rispetto della normativa vigente..

3.4 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.
---	---

3.5 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.

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.

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.

	Attenzione: La linea di alimentazione della attrezzatura deve essere provvista di protezione differenziale in conformità alla normativa di sicurezza vigente.
	Attenzione: 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.
	Attenzione: La targhetta di identificazione è installata, sul fianco del banco. Sulla targhetta si trovano tutti i dati indispensabili per la corretta installazione elettrica.
	Attenzione: L'installazione e l'eventuale trasformazione ad altra tensione di alimentazione elettrica (se prevista) deve essere eseguita esclusivamente da personale professionalmente qualificato ed autorizzato.

4. ISTRUZIONI PER L'USO

	Attenzione: Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita. Ogni altro impiego è da considerarsi improprio. L'apparecchio è destinato all'uso artigianale / industriale e deve essere utilizzato da personale addestrato.
	Attenzione: Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita cioè la cottura e il riscaldamento di cibi. Ogni altro impiego è da considerarsi improprio.
	Prima di utilizzare l'apparecchio pulire accuratamente tutte le superfici destinate ad entrare in contatto con il cibo.
	L'apparecchiatura è, inoltre, destinata ad un uso professionale e deve essere utilizzata solo da personale addestrato all'uso ed a conoscenza dei rischi che possono nascere da un utilizzo improprio.
	È vietato l'uso della apparecchiatura in ambienti con pericolo di esplosione.
	Attenzione: Durante l'utilizzo di recipienti contenenti cibi riscaldati in quanto sussiste il pericolo di ustioni.

4.1 Piastre elettriche







4.1.1 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.

4.1.2 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.
	Attenzione: Le resistenze inizieranno gradualmente ad emettere calore.
	Attenzione: L'apparecchio deve essere sorvegliato durante la prima fase di collaudo.
	Attenzione: Fare attenzione alle zone circostanti al piano caldo nel normale funzionamento dello stesso (pericolo di scottature).
	Attenzione: Non toccare con mani o altre parti del corpo il piano caldo per evitare scottature a causa della elevata temperatura.
	Attenzione: 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.

4.1.3 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.

4.2 Utilizzo non consentito

Sono da considerarsi usi vietati tutti quelli dovuti alle operazioni non espressamente indicate dal costruttore, o quelli dovuti al superamento delle caratteristiche tecniche della macchina.

	È vietato l'utilizzo dell'armadio refrigerato in condizioni diverse da quelle descritte in questo manuale.
	È fatto divieto utilizzare l'armadio refrigerato senza osservare le avvertenze descritte su questo manuale.
	È vietato utilizzare l'armadio refrigerato per impieghi diversi rispetto a quelli per cui è stata costruito.
	È vietato apportare modifiche sull'armadio per favorire utilizzi diversi da quelli descritti su questo manuale.
	Attenzione: Per i danni che ne derivano da un uso improprio l'unico responsabile è l'utilizzatore.

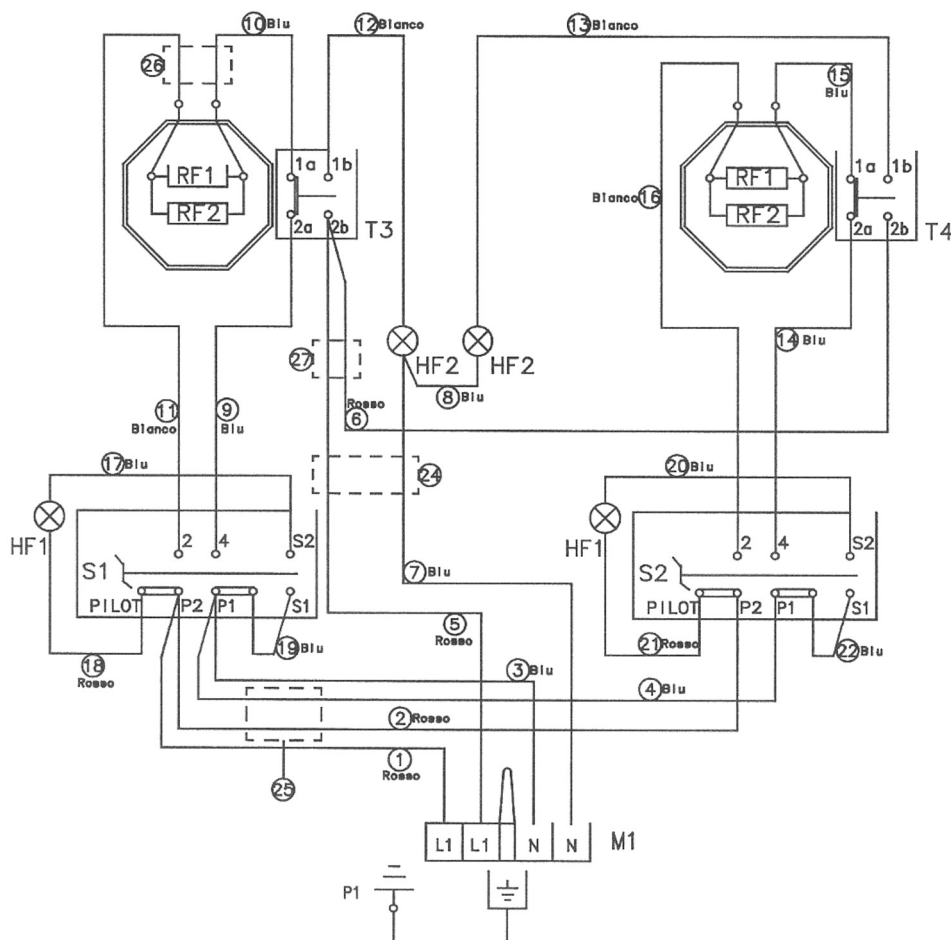
4.3 Indicazioni su possibili pericoli nel normale utilizzo

- 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.

4.4 Avvertenze sull'utilizzo dei piani di cottura elettrici in vetroceramica

- Non utilizzare il piano in vetroceramica per l'appoggio o lo stoccaggio di recipienti.
- Evitare di lasciare sulla base ceramica ogni tipo di contenitore, in particolare plastica e alluminio che, in contatto con il calore, potrebbero fondere.
- Ad ogni utilizzo controllare che il fondo delle stoviglie e la zona di cottura siano puliti ed asciutti.
- Lo sfregamento delle pentole sulla piastra ceramica può con il tempo danneggiare la superficie.
- Non utilizzare il piano in ceramica per la pulizia della verdura o simili.
- Utilizzare per quanto possibile pentole di dimensioni superiori alla zona di cottura per evitare travasi accidentali sulla superficie ceramica.
- Le soluzioni zuccherine sono particolarmente dannose.
- Prima di utilizzare l'apparecchio pulire accuratamente tutte le superfici destinate ad entrare in contatto con il cibo (vedere suggerimenti del paragrafo 10).

4.5 Schema elettrico (alimentazioni piani di cottura indipendenti)

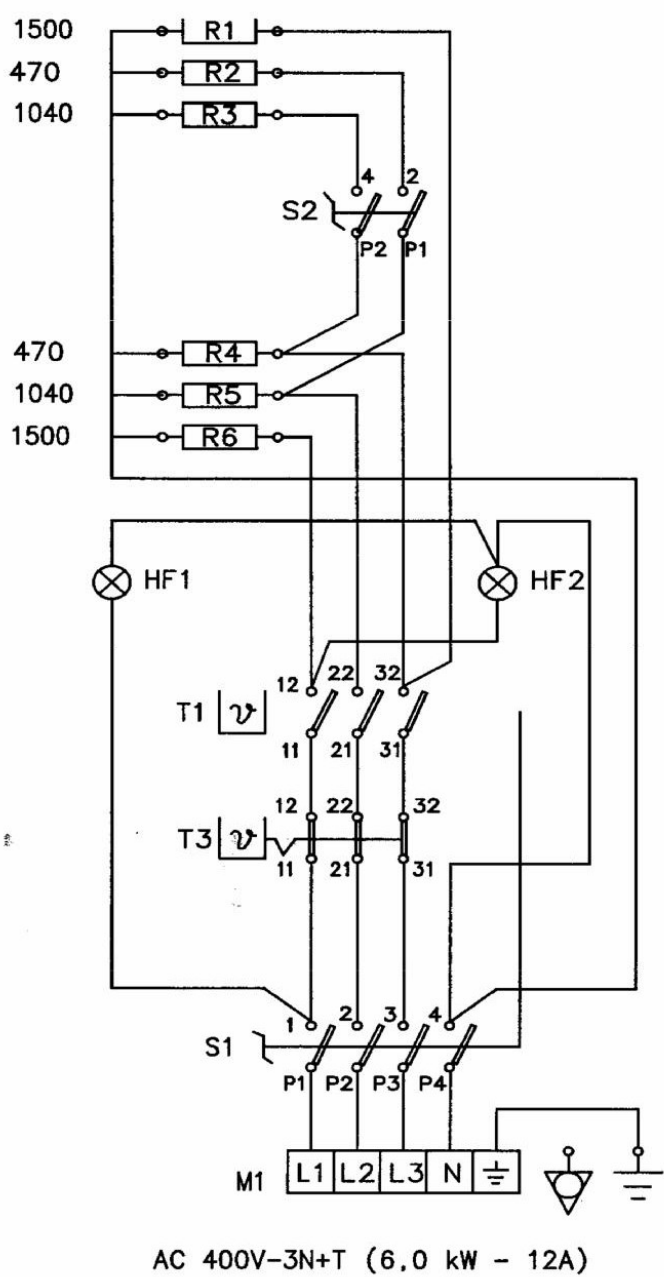


Legenda:

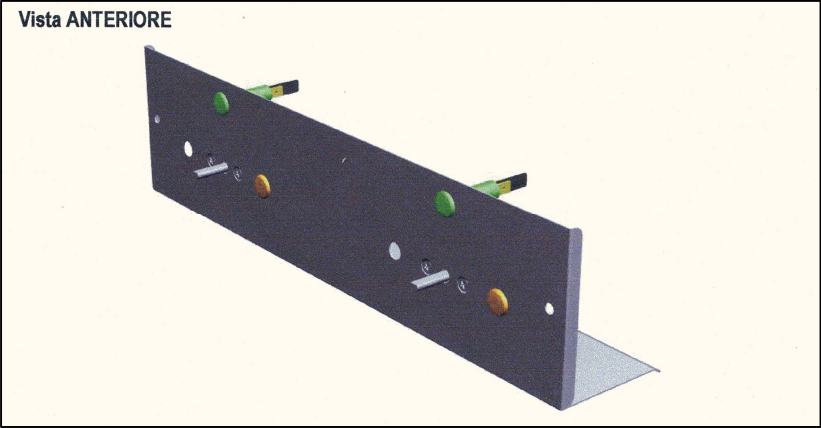
Posizione	Descrizione
M1	Morsettiera di allacciamento
S1-S2	Regolatore di energia
HF1	Lampada verde
HF2	Lampada arancio
T3-T4	Limitatore di temperatura
RF1-RF2	Resistenze elettriche

Nota: il Kit Comandi è completo di cablaggio elettrico e morsettiera.







Schema elettrico (kit controllo)



Vista ANTERIORE



5. PULIZIA E MANUTENZIONE

	È vietato utilizzare per la pulizia, prodotti chimici pericolosi (per esempio soluzioni caustiche concentrate).
	Attenzione: Ogni intervento di manutenzione deve essere eseguito esclusivamente da personale autorizzato e/o abilitato o da un centro di assistenza autorizzato.
	Attenzione: Non lavare con getti d'acqua diretti o ad alta pressione o vapore, non utilizzare aria compressa o prodotti chimici infiammabili e/o attrezzi metallici.
	Attenzione: È vietato l'uso di fluidi infiammabili nelle operazioni di pulizia di componenti elettrici.
	Attenzione: Attendere un tempo sufficiente affinché la apparecchiatura si sia raffreddata.
	Attenzione: Per la manutenzione/sostituzione di componenti, richiedere solo ricambi originali.

- Per la manutenzione/sostituzione di componenti, richiedere solo ricambi originali
- Sottoporre l'apparecchio a controlli periodici di sicurezza (una volta all'anno).
- Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia e di manutenzione, disinserire l'apparecchiatura dalla presa di corrente o dalla rete di distribuzione elettrica ponendo su "O" o "OFF" l'interruttore generale.
- Togliere dall'apparecchiatura i cibi che si possono deteriorare.
- 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.
- Pulire giornalmente le parti in acciaio inox con materiali che non possano corrodere o intaccare l'acciaio.
- Qualora l'apparecchiatura non venga utilizzata per lunghi periodi, stendere su tutte le superfici in acciaio, con un panno asciutto, uno strato di olio di vaselina, in modo da creare un velo protettivo.

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

1. 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);
2. giornalmente pulire le parti di acciaio con materiali che non possono corrodere o intaccare l'acciaio.

5.1 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 detergenti 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 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.





5.2 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 detergenti 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.

5.3 Verifiche periodiche, sostituzione e manutenzione e/o sostituzione componenti elettrici

I gruppi o le parti della macchina che necessitano di verifiche periodiche sono:




- integrità del pino di cottura
- integrità dei cavi elettrici
- integrità degli organi elettrici

	Attenzione: Il riavvio della macchina dopo una lunga inattività è un evento che richiede una manutenzione preventiva.
	Attenzione: La sostituzione delle parti dovrà essere effettuata esclusivamente da personale autorizzato o abilitato.
	Attenzione: Prima di ogni operazione isolare l'apparecchiatura dalla linea elettrica, agendo sull'interruttore unipolare posto a monte dell'apparecchiatura ed accertarsi che l'elemento caldo abbia raggiunto la temperatura ambiente prima di intervenire.
	Attenzione: Nella sostituzione di componenti elettrici della macchina e dei quadri elettrici attenersi scrupolosamente alle caratteristiche tecniche del componente in sostituzione riportate sul componente stesso.

5.4 Manutenzione dell'apparecchiatura

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.
	Attenzione: 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
	Attenzione: 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

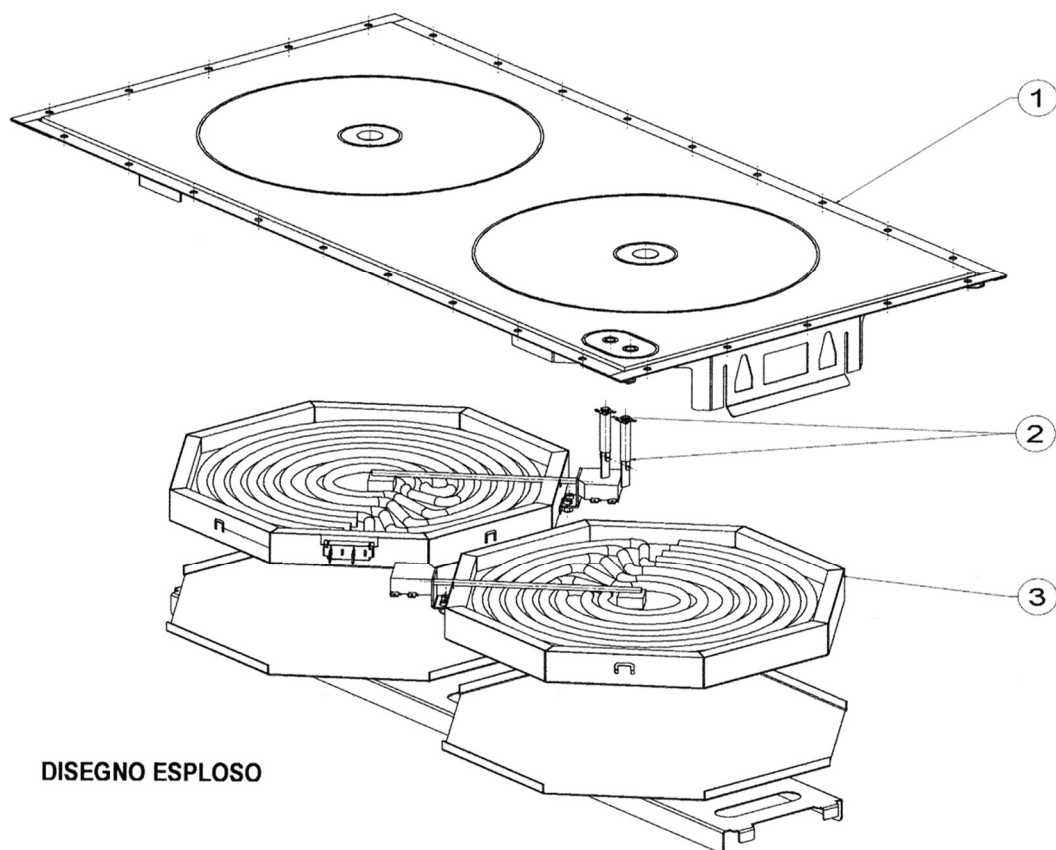
L'apparecchio non necessita di particolari manutenzioni, tuttavia durante l'uso dell'apparecchiatura si suggerisce di verificare:

1. 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);
2. giornalmente pulire le parti di acciaio con materiali che non possono corrodere o intaccare l'acciaio.

5.5 ELENCO RICAMBI

PIANI DI COTTURA IN VETROCERAMICA

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



Legenda:

POSIZIONE	CODICI PER KIT		DESCRIZIONE
	S700 – 1/2M	S900 – 1/2M	
1	571151740	571147450	ASSIEME TELAIO CON VETROCERAMICA
2	571147360 - 571147370		GEMMA – LAMPADA ARANCIONE
3	1GRFNX957001		RESISTENZA A FILO NUDO 1.200 W 230V ϕ 165 mm
	1GRFNX958001		RESISTENZA A FILO NUDO 1.700 W 230V ϕ 200 mm
	1GRFNX961001		RESISTENZA A FILO NUDO 2.100 W 230V ϕ 230 mm
	1GRFNX961002		RESISTENZA A FILO NUDO 2.300 W 230V ϕ 230 mm
	1GRFNX967001		RESISTENZA A FILO NUDO 2.500 W 230V ϕ 250 mm
	1GRFNX970001		RESISTENZA A FILO NUDO 3.000 W 230V ϕ 300 mm

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	Regolatore di energia difettoso	Misurare tensione sulla uscita del componente, ripristinare o eventualmente sostituire
NESSUN RISCALDAMENTO Spie verde 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	Lampada interrotta	Sostituire lampada

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

7. 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.

8. 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 rimborsare 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 dal Fabbrikante 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. Il Fabbrikante 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.