

## 8.2 - WEEE Waste of Electric and Electronic Equipment



*Directive 2002/95/EC, 2002/96/EC and 2003/108/EC on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment, and waste electrical and electronic equipment .*

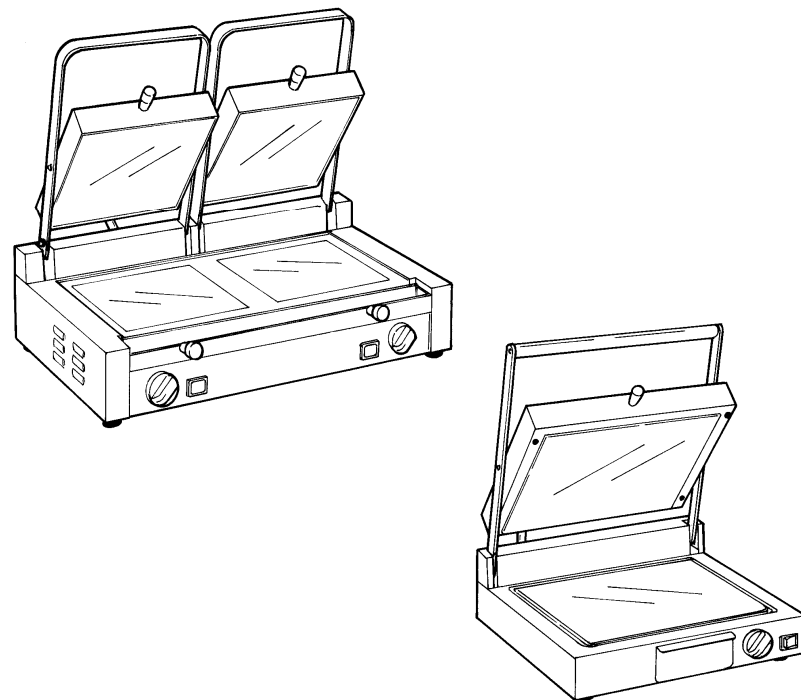
*This symbol, crossed out wheeled bin, on the product or on its packaging indicates that this product must not be disposed of with your other household waste.*

*Separate waste collection of this appliance is organised and managed by the manufacturer. It is the user's responsibility to contact the manufacturer and follow the waste treatment system the manufacturer has adopted for separate waste collection.*

*The separate collection and recycling of your waste equipment at the time of disposal will help to conserve natural resources and ensure that it is recycled in a manner that protects human health and the environment.*

**CENTRO DI ASSISTENZA  
RIVENDITORE AUTORIZZATO**

## MANUALE DI ISTRUZIONI, PER USO E MANUTENZIONE



Ecl. 10/2008

**MOD: PDV - PD TOPV  
CORTV - CORT TOPV**

## PREMESSA

- Il presente manuale è stato redatto per fornire al **cliente** tutte le informazioni sulla macchina e sulle norme di sicurezza ad essa collegate, nonché le istruzioni d'uso e di manutenzione che permettono di usare nel modo migliore il mezzo, mantenendo integra l'efficienza nel tempo.
- Questo manuale va consegnato alle persone preposte all'uso della macchina ed alla sua periodica manutenzione.

## INDICE DEI CAPITOLI

<b>CAP. 1 - INFORMAZIONI SULLA MACCHINA</b>	pag. 4
1.1 - PRECAUZIONI GENERALI	
1.2 - SICUREZZE INSTALLATE SULLA MACCHINA	
1.3 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA	
1.3.1 - descrizione generale	
1.3.2 - caratteristiche costruttive	
1.3.3 - composizione della macchina	
<b>CAP. 2 - DATI TECNICI</b>	pag. 6
2.1 - INGOMBRO, PESO, CARATTERISTICHE ...	
<b>CAP. 3 - RICEVIMENTO DELLA MACCHINA</b>	pag. 7
3.1 - SPEDIZIONE DELLA MACCHINA	
3.2 - CONTROLLO DELL' IMBALLO AL RICEVIMENTO	
3.3 - SMALTIMENTO DELL' IMBALLO	
<b>CAP. 4 - L' INSTALLAZIONE</b>	pag. 8
4.1 - COLLOCAMENTO DELLA MACCHINA	
4.2 - ALLACCIAMENTO ELETTRICO	
4.3 - SCHEMA ELETTRICO DELLA PIASTRA DOPPIA	
4.3.1 - SCHEMA ELETTRICO DELLA PIASTRA MEDIA	
4.4 - CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO	
<b>CAP. 5 - USO DELLA MACCHINA</b>	pag. 10
5.1 - COMANDI	
5.2 - PRIMO UTILIZZO DELL' APPARECCHIO	
<b>CAP. 6 - PULIZIA ORDINARIA</b>	pag. 11
6.1 - GENERALITA'	

## **CAP. 6 - PULIZIA ORDINARIA**

### **6.1 - GENERALITA'**

- **ATTENZIONE**: Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia è necessario **scollegare la spina di alimentazione dalla rete per isolare completamente la macchina dal resto dell'impianto**.
- La pulizia della macchina è una operazione da eseguire almeno una volta al giorno o, se necessario, con maggior frequenza.
- La pulizia deve essere scrupolosamente curata per tutte le parti dell'apparecchio che vengono a contatto diretto con il prodotto.
- L'apparecchio non deve essere pulito con idropulitrici o getti d'acqua.
- La pulizia della PIASTRA IN VETROCERAMICA non dev'essere eseguita a caldo, ma solo con i piani in vetroceramica freddi, usando detersivi e prodotti non abrasivi ed evitando utensili appuntiti che possono graffiare il piano compromettendo la sua integrità e durata.
- Particolare **ATTENZIONE** deve essere fatta nello **svuotamento della vaschetta di raccolta sugo**, in quanto il contatto accidentale con il liquido in essa contenuto può causare ustioni gravi.
- Si consiglia di fare suddetta pulizia con la PIASTRA alla minima temperatura necessaria per far fondere i grassi residui attaccati alle piastre di cottura.
- **E' vietato versare acqua e altri liquidi sulla piastra di cottura calda, in quanto lo sbalzo di temperatura può provocare la loro rottura.**

## **CAP. 7 - MANUTENZIONE**

### **7.1 - GENERALITA'**

Prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione è necessario **scollegare la spina di alimentazione dalla rete per isolare completamente la macchina dal resto dell'impianto**.

### **7.2 - CAVO DI ALIMENTAZIONE**

Controllare periodicamente lo stato di usura del cavo ed eventualmente chiamare il "CENTRO DI ASSISTENZA" per la sostituzione.

## **CAP. 8 - SMANTELLAMENTO**

### **8.1 - MESSA FUORI SERVIZIO**

Se per qualche motivo si decidesse di mettere fuori uso la macchina, assicurarsi che sia inutilizzabile per qualsiasi persona: **staccare e tagliare le connessioni elettriche**.

#### 4.5 - CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO

Per il controllo del funzionamento dell'apparecchio è sufficiente osservare se girando la manopola di "start" in senso **orario** (stando di fronte alla manopola stessa) partendo dalla posizione di fine corsa, si accende la spia posta di fianco.

Quando la suddetta spia è accesa vuol dire che **la macchina è in funzione.**

#### CAP. 5 - USO DELLA MACCHINA

##### 5.1 - COMANDI SULLA PIASTRA DOPPIA IN VETROCERAMICA

I comandi sono disposti come si vede da figura sotto.

1. Termostato
2. Lampada spia: segnala l'avvenuta accensione delle resistenze.

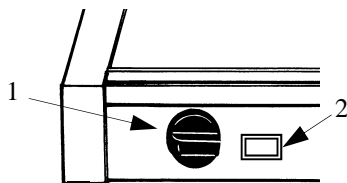


FIG. n°6 - Posizione comandi

5.3 -

##### PRIMO UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

L'apparecchio viene consegnato con le sue superfici in acciaio protette da una pellicola antigraffio.

Prima di far funzionare l'apparecchio si deve accuratamente levare questa pellicola ed eventuali residui di colla.

Per tale operazione si ricorda di non usare utensili appuntiti, sostanze abrasive e infiammabili.

Gli isolanti termici impiegati nella costruzione dell'apparecchio e residui di grassi dovuti alle lavorazioni meccaniche, riscaldandosi producono del fumo, è per questo motivo che **l'apparecchio la prima volta deve essere fatto funzionare, a vuoto e alla massima potenza per 15-20 minuti in ambiente aperto.**

**ATTENZIONE:** Il prodotto da cuocere va appoggiato sulla piastra già calda, facendo attenzione ai rischi residui riguardanti il pericolo di ustione.

Per il caricamento del prodotto seguire la seguente procedura:

1. assumere una posizione corretta (FIG. n° 7), evitando il contatto diretto con la macchina;
2. impostare la temperatura desiderata tramite la manopola;
3. con la piastra calda inserire il prodotto ed iniziare la cottura;
4. a fine cottura togliere eventuali residui;
5. se la piastra rimane inattiva per un lungo periodo (es. una o due ore), riportare la manopola termostato a 0.

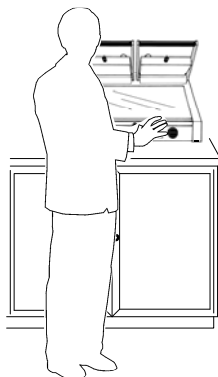


FIG. n° 7 - Posizione corretta per l'utilizzo

#### CAP. 7 - MANUTENZIONE

pag. 11

7.1 - GENERALITA'

7.2 - CAVO DI ALIMENTAZIONE

#### CAP.8 - SMANTELLAMENTO

pag. 11

8.1 - MESSA FUORI SERVIZIO

8.2 - RAEE Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche

## CAP. 1 - INFORMAZIONI SULLA MACCHINA

### 1.1 - PRECAUZIONI GENERALI

- L'apparecchio deve essere usato solo da personale addestrato che deve conoscere perfettamente le norme di sicurezza contenute in questo manuale.
- Nel caso si debba procedere ad un avvicendamento del personale, provvedere per tempo all'addestramento.
- Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, scollegare la spina della macchina dalla rete di alimentazione elettrica.
- Quando si interviene per la manutenzione o la pulizia dell'apparecchio, valutare attentamente i rischi residui.
- Durante la manutenzione o la pulizia mantenere la mente concentrata sulle operazioni in corso.
- Controllare regolarmente lo stato del cavo di alimentazione: un cavo logorato o comunque non integro rappresenta un grave pericolo di natura elettrica.
- Se gli apparecchi dovessero far supporre o dimostrare un mal funzionamento si raccomanda di non usarli e di non intervenire direttamente per le riparazioni; ma di contattare il "Centro di Assistenza".
- La PIASTRA IN VETROCERAMICA serve per cuocere, riscaldare, grigliare, tostare prodotti alimentari. Si raccomanda pertanto di non usare l'apparecchio per utilizzi non elencati e comunque per prodotti non alimentari.
- Il costruttore è sollevato da ogni responsabilità nei seguenti casi:
  - ⇒ venga manomessa la macchina da personale non autorizzato;
  - ⇒ vengano sostituiti componenti con altri non originali;
  - ⇒ non vengano seguite **attentamente** le istruzioni presenti nel manuale;
  - ⇒ le superfici della macchina vengano trattate con prodotti non adatti.

### 1.2 - SICUREZZE INSTALLATE SULLA MACCHINA

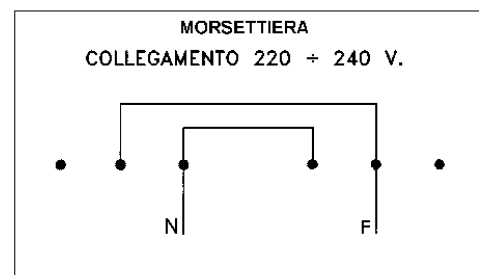
Per quanto riguarda le sicurezze di natura elettrica, gli apparecchi descritti in questo manuale rispondono alle direttive **CEE 2006/95, 2004/108** ed alle normative **CEE EN 60335-1, EN 55014**.

Nonostante la PIASTRA IN VETROCERAMICA sia dotata delle misure normative per le protezioni elettriche e meccaniche (sia in fase di funzionamento che in fase di pulizia e manutenzione), esistono tuttavia dei **RISCHI RESIDUI** non totalmente eliminabili, richiamati in questo manuale sotto forma di **ATTENZIONE**. Essi riguardano il pericolo di ustione derivante dall'operazione di carico e scarico del prodotto, e durante l'operazione di pulizia della macchina.

### 1.3 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

#### 1.3.1 - descrizione generale

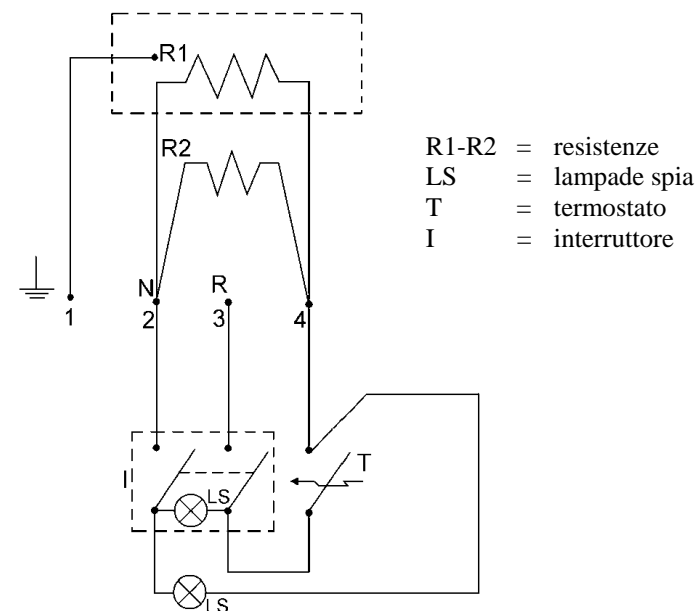
La PIASTRA IN VETROCERAMICA è stata progettata e realizzata dalla nostra ditta con il preciso scopo di cuocere, riscaldare, tostare, grigliare prodotti



R1-R2-R3-R4 = resistenze  
LS = lampade spia  
T1-T2 = termostati

FIG. n°5 - Schema elettrico della PIASTRA DOPPIA

### 4.3 - SCHEMA ELETTRICO DELLA PIASTRA MEDIA



R1-R2 = resistenze  
LS = lampade spia  
T = termostato  
I = interruttore

FIG. n°5a - Schema elettrico della PIASTRA MEDIA

smaltire gli imballi secondo quanto è prescritto dalle norme in vigore.

## CAP. 4 - L'INSTALLAZIONE

### 4.1 - COLLOCAMENTO DELLA MACCHINA

Il piano sul quale va situato l'apparecchio deve tenere conto delle dimensioni di appoggio indicate sulla *Tab. 1*, e quindi avere un'ampiezza sufficiente; deve essere ben livellato, asciutto, liscio, robusto, stabile ed essere ad una altezza da terra di 80 cm.

Inoltre l'apparecchio deve essere posto in un ambiente con umidità max. 75% non salina ed una temperatura compresa fra +5°C e +35°C; comunque in ambienti che non comportino disfunzioni della stessa.

### 4.2 - ALLACCIAMENTO ELETTRICO

L'apparecchio è fornito di un cavo di alimentazione con spina di dimensioni adatte alla potenza assorbita.

Per il collegamento rispettare le indicazioni riportate nella targhetta tecnica - matricola (vedi FIG. n°4).

Accertare a questo punto che l'impianto di terra sia perfettamente funzionante.

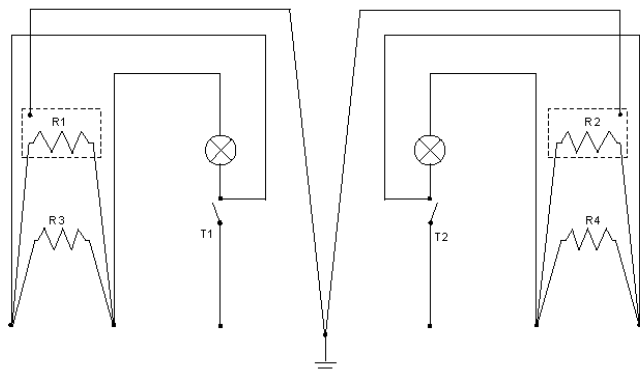
Controllare inoltre che i dati riportati sulla targhetta tecnica - matricola (vedi

FIG. n°4) corrispondano ai dati riportati sui documenti di consegna e di accompagnamento, e che l'interruttore sezionatore e la presa siano facilmente accessibili durante l'uso dell'apparecchio.

Mod.	_____	_____	_____	Watt.
Matr.	_____	_____	_____	_____
	H.p.	_____	A.	_____
	_____	Hz.	_____	_____
○	_____	~	Volts.	_____
Anno	_____	_____	Kg.	○

FIG.n°4 Targhetta tecnica-matricola

### 4.3 - SCHEMA ELETTRICO DELLA PIASTRA DOPPIA



alimentari tipo (pesce, carne, verdura, ecc.) e di garantire:

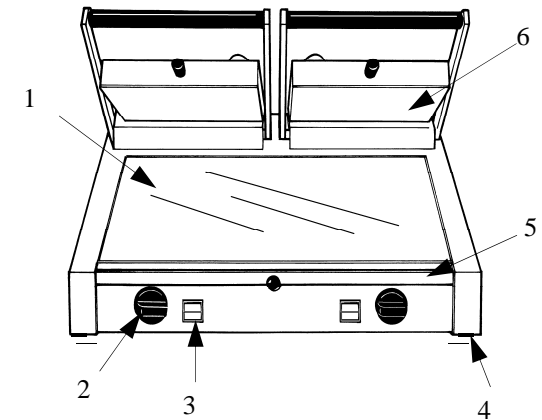
- massima sicurezza nell'uso, pulizia e manutenzione;
- massima igiene, grazie alla superficie di cottura in vetroceramica;
- minima dispersione del calore prodotto dalle resistenze;
- robustezza e stabilità di tutti i componenti;
- ottima maneggevolezza.

### 1.3.2 - caratteristiche costruttive

La PIASTRA IN VETROCERAMICA ha la struttura in acciaio inox AISI 304 e piastre di cottura in vetroceramica che garantiscono l'igienicità e l'inattaccabilità da acidi e sali oltre che ad una facilità di pulizia.

### 1.3.3 - Composizione della macchina

FIG. n°1 - Veduta generale della macchina



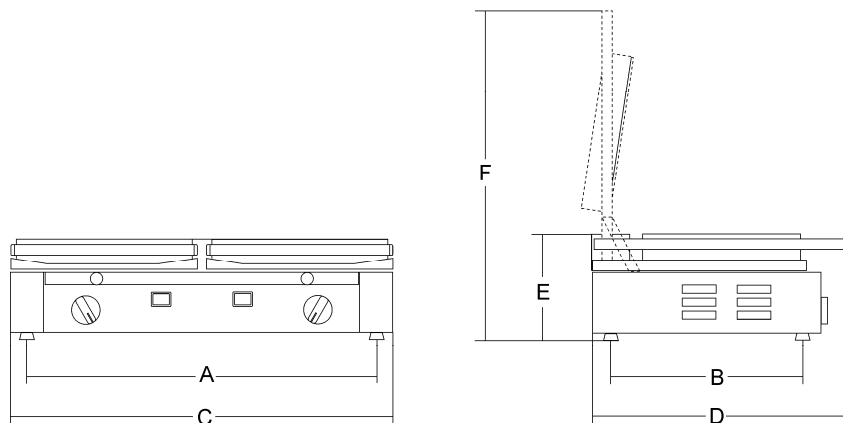
#### LEGENDA:

1	Piastra di cottura inferiore
2	Termostato
3	Lampada spia di funzionamento
4	Piedini
5	Vaschetta di raccolta sugo
6	Piastra di cottura superiore

## CAP. 2 - DATI TECNICI

### 2.1 - INGOMBRO, PESO, CARATTERISTICHE ...

FIG. n°2 - Disegni d'ingombro



TAB. n°1 - Misure d'ingombro e caratteristiche tecniche.

	U.m.	Media V.	Media Top V.	Doppia V.	Doppia Top V.
<b>AxB</b>	mm	375x340	375x340	645x365	645x365
<b>CxDxE</b>	mm	435x490x170	435x455x170	700x490x170	700x490x170
<b>F</b>	mm	550	-	550	-
<b>Superficie utile</b>	mm	340 x 290	340 x 290	(260x290)x2	(260x290)x2
<b>Alimentazione</b>		230V/50Hz			
<b>Potenza</b>	W	3000	1500	3000	1500
<b>Peso netto</b>	Kg	14	6,5	22	9

**ATTENZIONE:** Le caratteristiche elettriche per le quali è predisposta la macchina, sono indicate in una targhetta applicata sul fianco della macchina stessa; prima di eseguire l'allacciamento elettrico vedere il punto 4.2.

## CAP. 3 - RICEVIMENTO DELLA MACCHINA

### 3.1 - SPEDIZIONE DELLA MACCHINA (vedi FIG. n°3)

La piastra parte dai nostri magazzini accuratamente imballata.

L'imballo è costituito da:

- scatola esterna in robusto cartone + tamponamenti interni;
- la macchina;
- il presente manuale;
- certificato di conformità CE.

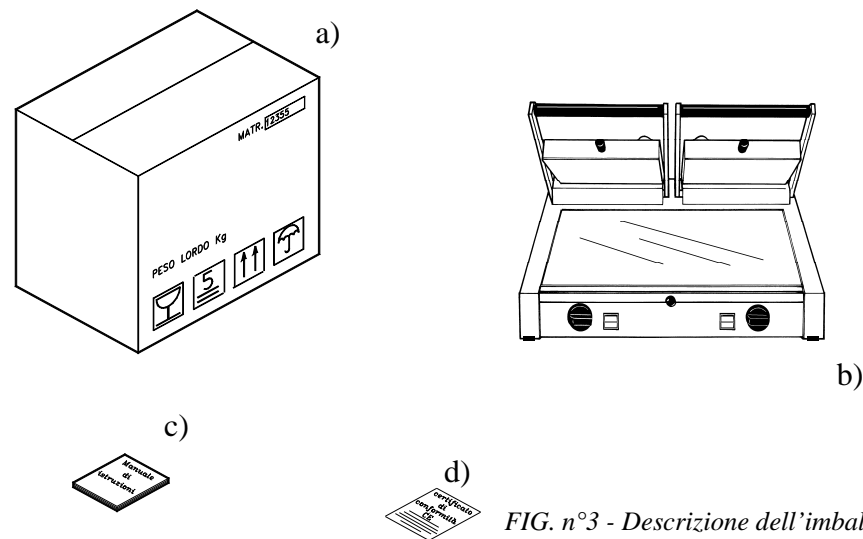


FIG. n°3 - Descrizione dell'imballo

### 3.2 - CONTROLLO DELL'IMBALLO AL RICEVIMENTO

Al ricevimento del collo, se esso non presenta danni esterni, procedere alla sua apertura controllando che dentro ci sia tutto il materiale (vedi FIG. n°3). Se invece all'atto della consegna del collo esso presenta segni di maltrattamenti, urti o caduta, è necessario far presente al corriere il danno, ed entro 3 giorni della data di consegna, indicata sui documenti, stendere un preciso rapporto sugli eventuali danni subiti dalla macchina. **Non capovolgere l'imballo!!** All'atto del trasporto assicurarsi che venga preso saldamente nei 4 angoli (mantenendolo parallelo al pavimento).

### 3.3 - SMALTIMENTO DELL'IMBALLO

I componenti dell'imballo (cartone, eventuali pallet, reggetta in plastica e polistirolo) sono prodotti assimilabili ai rifiuti solidi urbani; per questo possono essere smaltiti senza difficoltà.

Nel caso la macchina venga installata in paesi in cui esistono norme particolari,