

04/2010

# Mod:E17/4ID8T

Production code:178322

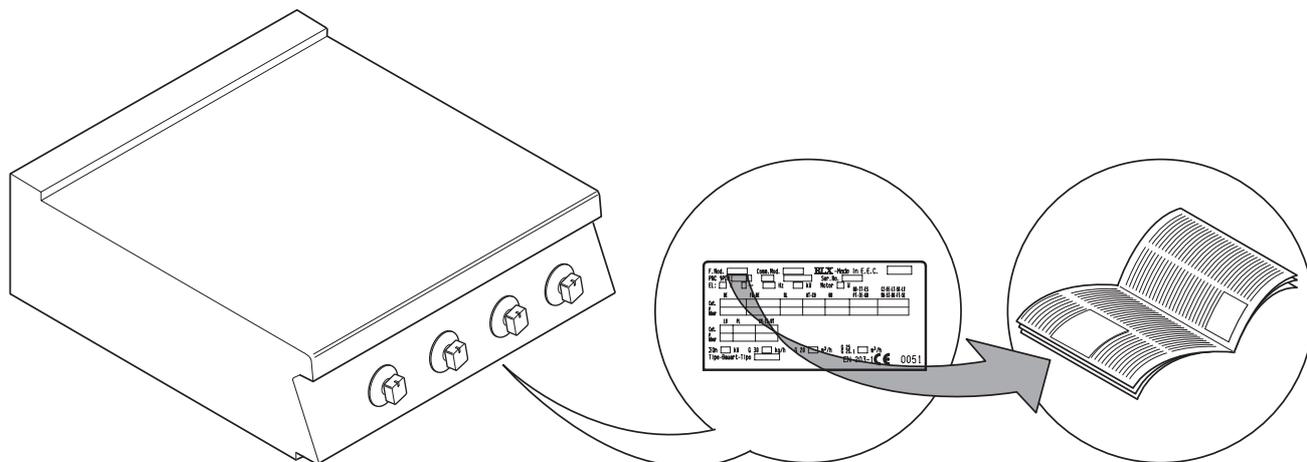


**Diamond**  
catering equipment

## INDICE

<b>I. SCHEMA INSTALLAZIONE / UNIONE APPARECCHIATURE / PROSPETTI .....</b>	<b>2</b>
<b>II. TARGHETTA CARATTERISTICA e DATI TECNICI .....</b>	<b>6</b>
<b>III. AVVERTENZE GENERALI .....</b>	<b>7</b>
<b>IV. ECOLOGIA E AMBIENTE .....</b>	<b>8</b>
<b>V. INSTALLAZIONE .....</b>	<b>8</b>
1. NORME DI RIFERIMENTO .....	8
2. DISIMBALLO .....	8
3. POSIZIONAMENTO .....	8
4. COLLEGAMENTI .....	9
<b>VI. ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE .....</b>	<b>10</b>
1. USO DEL PIANO DI COTTURA INFRAROSSO .....	10
2. USO DEL PIANO DI COTTURA INDUZIONE .....	10
3. USO DEL FORNO ELETTRICO .....	12
<b>VII. PULIZIA .....</b>	<b>12</b>
1. PARTI ESTERNE .....	12
2. ALTRE SUPERFICI .....	12
3. FILTRI .....	13
4. PERIODI DI INATTIVITÀ .....	13
5. PARTI INTERNE .....	13
<b>VIII. MANUTENZIONE .....</b>	<b>13</b>
1. MANUTENZIONE .....	13
2. GUASTI .....	13
3. TABELLA CODICI GUASTI .....	14

## II. TARGHETTA CARATTERISTICA e DATI TECNICI



### ATTENZIONE

Questo libretto di istruzioni dà indicazioni relative a diverse apparecchiature. Individuare quella acquistata leggendo quanto riporta la targa posta sotto il pannello di controllo (vedere fig. sopra).

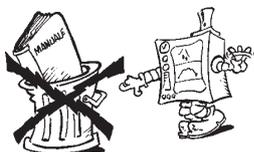
**TABELLA A - Dati tecnici app. elettriche**

MODELLI		+I/Z1 400m m	+I/Z2 800m m	+I/E1 400m m	+I/E2 800m m	+I/F/E2 800m m	+I/V/E2 800m m
DATI TECNICI							
Tensione di alimentazione	V	400	400	400	400	400	400
Fasi	N°	3N	3N	3N	3N	3N	3N
Frequenza	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Potenza massima Piano Cottura	kW	7	14	4,4	8,8	8,8	8,8
Potenza massima Forno	kW	-	-	-	-	4,95	-
Potenza massima	kW	-	-	4,4	8,8	13,75	8,8
Sezione cavo di alimentazione	mm <sup>2</sup>	2	6	1,5	1,5	4	4

### III. AVVERTENZE GENERALI



- Leggere attentamente il libretto di istruzioni dell'apparecchiatura prima dell'uso.



- Conservare il libretto di istruzioni per usi successivi all'installazione.



- **PERICOLO DI INCENDIO** - Lasciare l'area intorno all'apparecchiatura libera e pulita da combustibili. Non tenere materiali infiammabili in prossimità di questa apparecchiatura.



- Installare l'apparecchio in un luogo ben areato per evitare la creazione di miscele pericolose di gas incombusti nello stesso ambiente.

- Il ricircolo d'aria deve tenere conto dell'aria necessaria alla combustione  $2 \text{ m}^3/\text{h}/\text{kW}$  di potenza gas, nonché del "benessere" delle persone che lavorano nella cucina.

- Una ventilazione impropria causa asfissia. Non ostruire il sistema di ventilazione dell'ambiente in cui è installata questa apparecchiatura. Non ostruire i fori di aerazione e di scarico di questa o di altre apparecchiature.



- Situare in posizione visibile i numeri telefonici di emergenza.

- L'installazione, la manutenzione e l'adattamento ad altro tipo di gas vanno eseguiti solo da personale qualificato ed autorizzato dal costruttore. Per assistenza rivolgersi ad un centro tecnico autorizzato dal costruttore. Esigere parti di ricambio originali.
- Questa apparecchiatura è stata concepita per la cottura di cibi. Essa è destinata ad un uso industriale. Un uso diverso da quanto indicato è **improprio**.
- Questa apparecchiatura non è adatta all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali, ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che una persona responsabile della loro sicurezza fornisca a queste una supervisione o un'istruzione riguardo l'uso dell'apparecchiatura.
- Il personale che utilizza l'apparecchiatura va **addestrato**. Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.
- Disattivare l'apparecchiatura in caso di guasto o cattivo funzionamento.



- Non usare prodotti (anche se diluiti) contenenti cloro (ipoclorito sodico, acido cloridrico o muriatico, ecc.) per pulire l'apparecchiatura o il pavimento sotto l'apparecchiatura. Non usare strumenti metallici per pulire l'acciaio (spazzole o pagliette tipo Scotch Brite).

- Evitare che olio o grasso entrino in contatto con parti in materiale plastico.

- Non lasciare che sporco, grassi, cibo o altro incrostino l'apparecchiatura.

- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti.

- Il simbolo  riportato sul prodotto indica che esso **non** deve essere considerato rifiuto domestico, ma deve essere smaltito correttamente, al fine di prevenire qualsiasi conseguenza negativa sull'ambiente e la salute dell'uomo.

Per ulteriori informazioni relative al riciclaggio di questo prodotto, contattare l'agente o il rivenditore locale del prodotto, il servizio assistenza post-vendita oppure l'organismo locale competente per lo smaltimento dei rifiuti.

**Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura. La garanzia decade se quanto sopra non viene rispettato.**

## IV. ECOLOGIA E AMBIENTE

### 1. IMBALLO



I materiali usati per l'imballo sono compatibili con l'ambiente e si possono conservare senza pericolo o bruciare in un apposito impianto di combustione dei rifiuti.

I componenti in plastica soggetti a smaltimento con riciclaggio sono contrassegnati con:



**Polietilene:** pellicola esterna imballo, sacchetto istruzioni, sacchetto per ugelli gas.



**Polipropilene:** pannelli cielo imballo, reggette.



**Polistirolo espanso:** protezioni angolari.

### 2. USO

Le nostre apparecchiature hanno prestazioni e rendimenti elevati. Per ridurre il consumo di energia elettrica, acqua o gas, non usare l'apparecchiatura a vuoto o in condizioni che compromettano il rendimento ottimale (es. porte o coperchi aperti, ecc.); l'apparecchio deve essere utilizzato in un locale ben areato, per evitare la creazione di miscele pericolose di gas incombusti nel locale.

Ove possibile, effettuare il preriscaldamento solo prima dell'uso.

### 3. PULIZIA

Allo scopo di ridurre l'emissione nell'ambiente di sostanze inquinanti si consiglia di pulire l'apparecchiatura (esternamente e ove necessario internamente) con prodotti aventi una biodegradabilità superiore al 90 % (per maggiori riferimenti vedere capitolo V "PULIZIA").

### 4. SMALTIMENTO



Non disperdere nell'ambiente. Le nostre apparecchiature sono realizzate con materiali metallici riciclabili (acciaio inox, ferro, alluminio, lamiera zincata, rame, ecc.) in percentuale superiore al 90% in peso.

Rendere inutilizzabile l'apparecchiatura per lo smaltimento rimuovendo il cavo di alimentazione e qualsiasi dispositivo di chiusura vani o cavità (ove presenti) per evitare che qualcuno possa rimanere chiuso al loro interno.

## V. INSTALLAZIONE

- Leggere attentamente le procedure di installazione e di manutenzione riportate sul questo manuale di istruzioni prima di installare l'apparecchiatura.



- L'installazione, la manutenzione e l'adattamento ad altro tipo di gas vanno eseguiti solo da personale qualificato ed autorizzato dal costruttore.
- Il mancato rispetto delle corrette procedure di installazione, adattamento e modifica dell'apparecchiatura può causare il danneggiamento dell'apparecchiatura, pericolo per le persone e fa decadere la garanzia del Costruttore.

### 1. NORME DI RIFERIMENTO

- Installare l'apparecchiatura secondo quanto prescrivono le norme di sicurezza e le leggi locali di ogni stato.
- **ITALIA:** installare l'apparecchiatura secondo quanto prescrivono le norme di sicurezza UNI-CIG 8723, Legge Nr.46 del 5 Marzo 1990 e DM 12-4-96.

### 2. DISIMBALLO

#### ATTENZIONE!

#### Controllare subito eventuali danni causati nel trasporto.

- Lo spedizioniere è responsabile per la sicurezza della merce durante il trasporto e la consegna.
- Esaminare gli imballi prima e dopo lo scarico.
- Presentare reclamo allo spedizioniere in caso di danni apparenti o occulti segnalando alla consegna sulla bolla di trasporto eventuali danni o mancanze.
- L'autista deve firmare la bolla di trasporto: lo spedizioniere può respingere il reclamo se la bolla di trasporto non è firmata (lo spedizioniere può fornire il formulario necessario).



- Rimuovere l'imballo facendo attenzione a non danneggiare l'apparecchiatura. Indossare guanti protettivi.

- Staccare lentamente le pellicole protettive delle superfici metalliche e pulire eventuali residui di colla con solvente appropriato.
- Richiedere allo spedizioniere entro e non oltre 15 giorni dalla consegna l'ispezione della merce per danni occulti o mancanze che siano evidenti solo dopo il disimballo.
- Conservare tutta la documentazione contenuta nell'imballo.

### 3. POSIZIONAMENTO

- Movimentare l'apparecchiatura con attenzione per evitare eventuali danneggiamenti o pericolo per le persone. Utilizzare un pallet per la movimentazione e il posizionamento.
- Lo schema di installazione presente su questo manuale di istruzione fornisce gli ingombri dell'apparecchiatura e la posizione degli allacciamenti (gas, elettricità, acqua). Verificare in loco che siano disponibili e pronte per l'allacciamento tutte le connessioni necessarie.
- L'apparecchiatura può essere installata o singolarmente o unita ad altre apparecchiature della stessa gamma.
- Le apparecchiature non sono adatte per l'incasso. Lasciare almeno 10 cm tra apparecchiatura e pareti laterali o posteriori.
- Isolare adeguatamente dall'apparecchiatura le superfici a distanze inferiori rispetto a quanto indicato.

- Mantenere una distanza adeguata tra apparecchiatura ed eventuali pareti combustibili. Non immagazzinare o usare materiali e liquidi infiammabili nella vicinanze dell'apparecchiatura.
- Lasciare uno spazio adeguato tra apparecchiatura ed eventuali pareti laterali per consentire successive operazioni di servizio o manutenzione.
- Verificare ed eventualmente procedere al livellamento dell'apparecchiatura una volta posizionata. Un non corretto livellamento può causare malfunzionamento dell'apparecchiatura.

### 3.1. UNIONE APPARECCHIATURE

- (Fig.1A) Smontare i cruscotti delle apparecchiature togliendo le 4 viti di fissaggio.
- (Fig.1B) Rimuovere dal fianco di ciascun lato da unire la vite di fissaggio del fianco piú vicina al cruscotto.
- (Fig.1D) Accostare le apparecchiature e livellarle in piano ruotando i piedini fino a far combaciare i ripiani.
- (Fig.1C) Ruotare di 180° una delle due piastrine presenti all'interno delle apparecchiature.
- (Fig.1E) Operando dall'interno del cruscotto della stessa apparecchiatura, unirle sul lato anteriore avvitando un vite TE M5x40 (in dotazione) sull'inserto opposto.

### 3.2. FISSAGGIO A PAVIMENTO

Per evitare il ribaltamento accidentale di apparecchiature monoblocco da mezzo modulo installate singolarmente, fissarle al pavimento seguendo attentamente le istruzioni allegare al relativo accessorio (F206136).

### 3.3 INSTALLAZIONE SU PONTE, SBALZO O ZOCCOLATURA IN CEMENTO

Seguire attentamente le istruzioni allegare al relativo accessorio.

Seguire le istruzioni allegare al prodotto opzionale scelto.

### 3.4 SIGILLATURA FUGHE TRA APPARECCHIATURE

Seguire le istruzioni allegare alla confezione opzionale di pasta sigillante.

## 4. COLLEGAMENTI



• Qualsiasi lavoro di installazione o manutenzione all'impianto di alimentazione (gas, corrente elettrica, acqua) deve essere effettuato solamente dall'ente erogatore oppure da un installatore autorizzato.

- Individuare in base ai dati di targa l'apparecchiatura acquistata.
- Controllare sullo schema di installazione il tipo e la posizione delle utenze previste per l'apparecchiatura.

### 4.1. APPARECCHIATURE ALIMENTATE ELETTRICAMENTE

#### 4.1.1. COLLEGAMENTO ELETTRICO (Fig. 4A - Tab.C).

**AVVISO!** Prima di effettuare l'allacciamento, verificare la compatibilità dei dati di targa con tensione e frequenza di rete.

- Per accedere alla morsettiera, smontare il cruscotto comandando dell'apparecchiatura agendo sulle viti di fissaggio (fig. 2A 1-2).
- Allacciare alla morsettiera il cavo di alimentazione come indicato sullo schema elettrico allegato all'apparecchiatura.

• Bloccare il cavo di alimentazione mediante il pressacavo.

**AVVISO!** Il costruttore declina ogni responsabilità se le norme antinfortunistiche non vengono rispettate.

#### 4.1.2. CAVO DI ALIMENTAZIONE

Se non segnalato diversamente, le nostre apparecchiature non sono provviste di cavo di alimentazione. L'installatore deve usare un cavo flessibile di caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma H05RN-F. Proteggere il tratto di cavo esterno all'apparecchiatura con tubo metallico o in plastica rigida.

#### 4.1.3. INTERRUPTORE DI PROTEZIONE

Installare un interruttore di protezione a monte dell'apparecchiatura. Le caratteristiche relative alla distanza di apertura dei contatti e alla corrente di dispersione massima vanno recepite dalla normativa vigente.

### 4.2. COLLEGAMENTO A TERRA E NODO EQUIPOTENZIALE

Collegare l'apparecchiatura ad una presa di terra; includerla quindi in un nodo equipotenziale mediante la vite posta sotto il telaio nella parte anteriore destra. La vite è contrassegnata dal simbolo .

# VI ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE

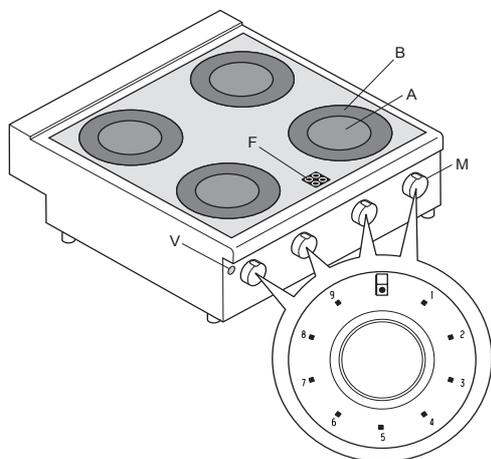
## 1. USO DEL PIANO DI COTTURA INFRAROSSO

- I piani di cottura da 1/2 modulo sono dotati di due zone radianti da 2200 W. I piani di cottura da 1 modulo sono dotati di quattro zone radianti da 2200 W.
- Tutte le zone radianti sono munite di un limitatore di temperatura che interrompe l'alimentazione elettrica quando la temperatura raggiunge il valore massimo. Il ripristino del limitatore avviene automaticamente.
- Per un corretto uso e per ottenere un risparmio energetico osservare quanto segue:
  - inserire la piastra solo dopo aver posizionato la pentola;
  - non lasciare inutilmente la piastra accesa senza pentola sopra o con pentola vuota;
  - non far cadere liquidi freddi sopra la piastra calda.

### 1.1. SCELTA DEI RECIPIENTI

- Sono utilizzabili tutti i tipi di recipienti metallici con fondo non ruvido onde evitare di graffiare il vetroceramica.
- Il fondo dei recipienti deve essere pulito ed asciutto prima dell'utilizzo.
- Il diametro del fondo dei recipienti deve coincidere con quello della zona di cottura. Per i recipienti in acciaio inox lo spessore ottimale è di 4 - 6 mm.
- I fondi dei recipienti devono essere perfettamente piatti al fine di permettere una miglior trasmissione dell'energia.

### 1.2. MESSA IN FUNZIONE DEL PIANO DI COTTURA



- Inserire l'interruttore installato a monte dell'apparecchiatura.
- Per attivare la zona centrale "A" relativa alla piastra riscaldante interessata ruotare la manopola "M" sulla potenza desiderata, tenendo presente che la posizione "1" corrisponde alla minima potenza e la posizione "10" alla massima potenza. L'accensione della lampada spia rossa "F" indica il riscaldamento della zona radiante interessata, lo spegnimento della stessa avviene solo quando la temperatura della zona scende sotto il valore di 50° C. L'accensione della lampada spia verde "V" indica che la macchina è sotto tensione.

- Per azionare contemporaneamente le due aree concentriche di ciascuna zona di cottura è necessario ruotare la manopola fino alla posizione "10", quindi ruotare nuovamente la manopola in senso inverso fino a selezionare il livello di regolazione di energia desiderato.
- Per avere nuovamente una sola zona riscaldante (area centrale), portare l'indice della manopola a "0" quindi ruotarla sul livello di regolazione di energia desiderato.

### 1.3. SPEGNIMENTO

Portare le manopole di comando "M" sulla posizione "0".

## 2. USO DEL PIANO DI COTTURA AD INDUZIONE

Il piano di cottura consiste di una piastra in vetroceramica fissata a tenuta ermetica sul piano di lavoro chiuso in acciaio al nichelcromo.

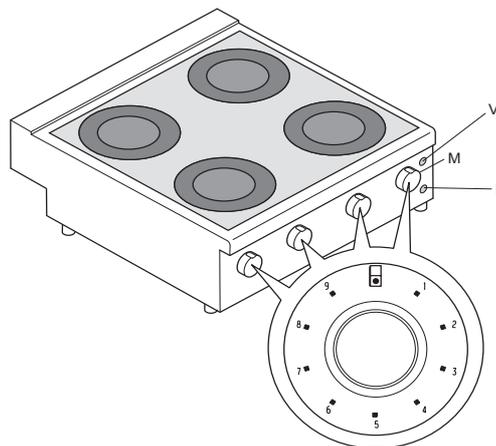
### 2.1. COMANDI

La cucina ad induzione è provvista di 2 o 4 zone riscaldanti circolari indipendenti l'una dall'altra che possono essere regolate separatamente. La potenza elettrica di ogni zona di riscaldamento è di 3,5 kW.

Girando la manopola "M" corrispondente alla zona scelta, si può trasmettere alla pentola la potenza adatta al cibo da cuocere in modo diretto.

La manopola è provvista di 10 suddivisioni numerate da "0" a "9". La potenza trasmessa dal piano di cottura ad induzione aumenta linearmente da posizione "1" a "9". La zona in questione è disattivata quando la manopola è posizionata sullo "0". Quando l'interruttore è inserito e sull'apparecchio è posizionata una pentola adatta, la lampadina verde "V" che indica il funzionamento si illumina. Se sull'apparecchio non è posizionata nessuna pentola o una pentola inadatta, la lampadina lampeggia a intervalli di 2 secondi.

L'illuminarsi della lampada rossa "R" indica un problema grave nell'induttore. In tal caso chiamare l'assistente tecnico autorizzato.



### 2.1.1. COME FUNZIONA

La cucina è provvista di lampade d'esercizio verdi "V" che si trovano sul lato destro di ciascuna manopola. Le lampade si accendono solo se la relativa zona di cottura a induzione è attivata.

Il sistema di cottura ad induzione è fornito di un sistema riconoscimento pentola. Se la pentola viene tolta dalla zona di cottura inserita, questa si disinserisce automaticamente. Non appena la pentola viene rimessa sulla zona, questa si reinserisce. Pentole dal diametro inferiore a ca. 12 cm non vengono riconosciute dal sistema; il riscaldamento rimane disattivato. Tutto l'apparecchio è disinserito se tutte le manopole sono posizionate sullo 0. La lampadina d'esercizio verde è in tal caso spenta.

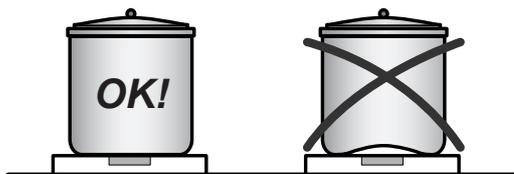
### 2.1.2. PREPARAZIONE

La piastra di cottura ad induzione è pronta all'uso in ogni momento senza preparazione. Una fase di preriscaldamento non è necessaria.

### 2.2. SCELTA DELLE PENTOLE

Il sistema di cottura ad induzione è fornito di un sistema di riconoscimento pentola. Se la pentola viene tolta dalla zona di cottura inserita, questa si disinserisce automaticamente. Non appena la pentola viene rimessa sulla zona, questa si reinserisce.

- Si consiglia l'uso di pentole studiate appositamente per l'induzione in modo particolare pentole tipo multistrato.
- Usare pentole con fondo in: ferro, lamiera di ferro, ferro smaltato, metalli speciali a più strati.
- Non usare pentole di metallo stratificato con corpo d'alluminio con bordo aperto.
- Con materiali inadatti questo sistema di riscaldamento non funziona; essi sono: acciai inossidabili al nichelcromo, alluminio, rame, ottone, vetro, porcellana.
- Pentole dal diametro inferiore a ca. **12 cm** non vengono riconosciute dal sistema; il riscaldamento rimane disattivato.
- Si consiglia inoltre l'uso di pentole con diametro **MASSIMO di 28 cm** per ottenere la massima efficienza di riscaldamento.
- Per non compromettere la funzionalità dell'induttore evitare **assolutamente l'uso di pentole con fondo non perfettamente piatto**: potrebbe non essere correttamente rilevata la temperatura danneggiando l'apparecchiatura.



### 2.3. SUGGERIMENTI PER LA COTTURA

- Un'ottima uniformità di riscaldamento si raggiunge con pentole ben centrate sulla serigrafia circolare.
- Non mettere mai più di una pentola sulla stessa area circolare.
- Non far mai toccare tra loro due o più stoviglie sul ripiano in esercizio.
- L'induzione ha una inerzia molto bassa nel trasferire l'energia elettrica dalla fonte al cibo: se si varia il valore di energia la reazione sul cibo avviene immediatamente.
- Il riscaldamento è molto rapido: alla massima potenza, fondi di padelle o pentole vuote arrivano a 200°C circa.
- Spostamenti vari della pentola sulla piastra in vetroceramica provocano un'adduzione di calore irregolare nel fondo e quindi l'attaccarsi del cibo su una parte di esso: la pentola deve rimanere sempre nel mezzo della zona di cottura.
- Riscaldando olio o grasso, bisogna continuamente osservare la pentola, perché queste sostanze possono essere rapidamente surriscaldate e bruciare.

### 2.4. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- **La piastra calda non può essere raffreddata con acqua.** E' da evitare il traboccamento delle pentole sulla piastra calda, ad esempio quando esse vengono riempite d'acqua da un erogatore laterale.
- Per ragioni di resistenza viene impiegato un ripiano vetroceramico dallo spessore di 6 mm. Così l'apparecchio è adatto per un esercizio normale in cucine industriali. È inevitabile un rischio residuo di rottura a causa di urti puntiformi, p. es. per oggetti che vi cadono.

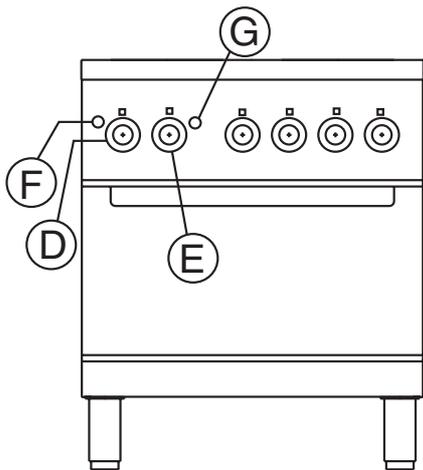
**ATTENZIONE! Porre attenzione nella movimentazione delle pentole. Eventuali urti eccessivi possono danneggiare il ripiano in vetroceramica.**

- Se la piastra vetroceramica presenta fessure o è rotta, la cucina ad induzione non deve più essere messa in esercizio. Questo sarebbe pericoloso.
- In seguito alla trasmissione di calore dalla pentola, la piastra vetroceramica è molto calda dopo ogni processo di cottura e quindi non deve essere toccata (evitare ustioni).
- A causa di pericoli in caso di surriscaldamento, pentole vuote non devono essere riscaldate senza sorveglianza.
- Tra la pentola e la piastra della cucina non devono essere frapposti carta, cartone, panni ecc., perché ciò potrebbe causare incendio.
- Dato che in oggetti metallici la trasmissione di calore avviene rapidamente e irregolarmente, non devono essere posti sul piano di cottura altri oggetti al di fuori di pentole. Il forte riscaldamento potrebbe causare ustioni al personale.
- Non riporre conserve chiuse, fogli d'alluminio, posate o altri oggetti metallici sulla zona di cottura.
- Se per la cottura si usa un dispositivo paraspruzzi, questo non deve avere una superficie metallica.
- È da osservare che durante l'esercizio delle apparecchiature, gli oggetti portati dall'utente, come per es. anelli, orologi ecc. possono diventare molto caldi, se vengono avvicinati alla superficie delle apparecchiature.
- Le persone con cardiostimolatore dovrebbero consultare il medico per sapere se la loro sicurezza è garantita vicino a questo tipo di cucina.
- Carte di credito, carte telefoniche, cassette di nastri magnetici o altri articoli che reagiscono alla magnetizzazione non vanno messi sulla piastra di vetro.
- La cucina ad induzione è provvista di un raffreddamento interno ad aria. Le fessure di aspirazione e di emissione dell'aria non devono essere tappate con oggetti o panni, poiché in caso contrario l'apparecchio si può danneggiare a causa di un surriscaldamento eccessivo.
- Questa cucina non deve essere pulita con getti d'acqua.
- Riparazioni possono essere eseguite solo da personale addestrato dal produttore.
- Assicurarsi che le pentole non si tocchino tra di loro e siano sempre posizionate ad una certa distanza l'una dall'altra.

### 3. USO DEL FORNO ELETTRICO

Il sistema di funzionamento delle resistenze è controllato da un selettore a quattro posizioni "D", mentre la temperatura all'interno della camera viene controllata da un termostato "E". Il selettore consente di scegliere il tipo di riscaldamento più idoneo inserendo in modo appropriato gli elementi riscaldanti:

- posizione di spento
- 1 posizione "apparecchiatura sotto tensione"
- elementi riscaldanti superiore e inferiore
- riscaldamento superiore
- riscaldamento inferiore



**Nota!** Tutte le cotture devono essere effettuate con la porta del forno chiusa.

#### 3.1. MESSA IN FUNZIONE DEL FORNO

Ruotare la manopola "D" del selettore di comando delle resistenze su una delle posizioni d'utilizzo.

L'accensione della lampada spia verde "F" indica che la macchina è sotto tensione.

Ruotare la manopola "E" del termostato fino alla gradazione corrispondente alla temperatura di cottura desiderata compresa tra 140 e 320 °C. L'accensione della lampada spia gialla "G" segnala il funzionamento delle resistenze di riscaldamento; lo spegnimento della stessa indica il raggiungimento della temperatura impostata.

#### 3.2. SPEGNIMENTO

Portare le manopole di comando sulla posizione di arresto "0". Disinserire l'interruttore elettrico installato a monte dell'apparecchiatura.

## VII PULIZIA

### AVVERTIMENTO!

Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia, staccare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura.

### 1. PARTI ESTERNE

**SUPERFICI SATINATE IN ACCIAIO** (ogni giorno)

- Pulire tutte le superfici in acciaio: lo sporco è eliminabile con facilità e senza fatica appena formatosi.
- Eliminare sporco, grasso, residui di cottura dalle superfici in acciaio a bassa temperatura usando acqua saponata, con o senza detergente, applicata con panno o spugna. Asciugare bene tutte le superfici deterse a fine operazione.
- Se sporco, grasso o residui di cibo si sono incrostati, passare panno/spugna nel verso della satinatura e risciacquare spesso: lo strofinio in verso circolare e le particelle di sporco depositate su panno/spugna potrebbero rovinare la satinatura dell'acciaio.
- Oggetti in ferro potrebbero rovinare o danneggiare l'acciaio: superfici rovinate si sporcano più facilmente e sono più soggette alla corrosione.
- Ripristinare la satinatura se necessario.

**SUPERFICI ANNERITE DAL CALORE** (quando occorre)

L'esposizione ad alta temperatura può provocare la comparsa di aloni scuri. Questi non rappresentano un danno e possono essere eliminati seguendo le istruzioni del paragrafo precedente.

### 2. ALTRE SUPERFICI

**MATERIALI IN VETROCERAMICO**

- Pulire il ripiano vetroceramico usando un tovagliolo di carta imbevuto con detergente specifico per il vetro; risciacquare il ripiano, quindi asciugare con un panno asciutto e pulito.
- Non pulire il ripiano quando è caldo.

Infrarosso:

Utilizzare per pulire il ripiano un raschietto a lama di rasoio (in dotazione);

- Eliminare immediatamente dalla zona di cottura con il raschietto qualsiasi pezzo di plastica o schizzo di cibo a contenuto zuccherino: questi sciogliendosi per l'alta temperatura rovinano il vetroceramico.

Induzione

- Eliminare immediatamente dalla zona di cottura qualsiasi pezzo di carta di alluminio per evitare di rovinare il dispositivo a induzione.

### 3. FILTRI

#### FILTRI ARIA

Per evitare rotture e danneggiamenti dell'applicazione, **verificare e pulire il filtro almeno una volta al mese**. Tale operazione deve essere effettuata da un tecnico autorizzato (il filtro è all'interno della macchina).

Per la pulizia: estrarre il filtro dalla sua sede e sbatterlo con forza per ripulirlo dalla polvere. Se il filtro è sporco di grasso, lavarlo con sapone sgrassante, quindi risciacquare e asciugare. A fine operazione riporre il filtro nella sua sede.

Ogni tre mesi si consiglia di sostituire il filtro se deteriorato.

### 4. PERIODI DI INATTIVITA'

Ove siano previsti periodi di inattività osservare le seguenti precauzioni:

- Chiudere rubinetti o interruttori generali a monte delle apparecchiature.
- Passare energicamente su tutte le superfici in acciaio inox un panno appena imbevuto di olio di vaselina in modo da stendere un velo protettivo.
- Arieggiare periodicamente i locali.
- Sottoporre l'apparecchiatura a controllo prima di riutilizzarla.
- Riavviare al minimo per almeno 45 min le apparecchiature alimentate elettricamente per evitare l'evaporazione troppo veloce dell'umido accumulato, e la conseguente rottura dell'elemento.

### 5. PARTI INTERNE (ogni 6 mesi)

**AVVISO! Operazioni da far eseguire esclusivamente a tecnici specializzati.**

- Verificare lo stato delle parti interne.
- Rimuovere eventuali depositi di sporco all'interno dell'apparecchiatura.
- Esaminare e pulire il sistema di scarico.

**NOTA !** In condizioni ambientali particolari (es.: uso **intensivo** dell'apparecchiatura, ambiente salmastro, ecc.) si consiglia di aumentare la frequenza di pulizia sopra indicata.

---

## VIII MANUTENZIONE

---

### 1. MANUTENZIONE

Tutti i componenti che necessitano di manutenzione sono accessibili dal lato frontale dell'apparecchiatura, previa rimozione del cruscotto comandi e del pannello frontale. Disconnettere l'alimentazione elettrica prima di aprire l'apparecchiatura

#### 1.1 PROGRAMMA DI MANUTENZIONE

- È consigliabile fare ispezionare l'apparecchio da una persona autorizzata almeno ogni 12 mesi. A tale proposito, è consigliabile stipulare un contratto di manutenzione.

### 2. GUASTI

Quando in un apparecchio si manifesta un guasto, questo viene indicato dal lampeggiamento della lampadina d'esercizio verde. La sequenza delle indicazioni informa sul tipo di guasto. Tra due fasi d'illuminazione più lunghe avviene un certo numero di lampeggiamenti corti. Il numero dei segnali corti rappresenta il codice del guasto.

**Ogni zona di cottura è provvista di un dispositivo interno di controllo della temperatura che si attiva prima di un eventuale surriscaldamento, riducendo del 30% la potenza della zona di cottura. Se il surriscaldamento perdura, la zona di cottura viene temporaneamente disinserita. Il raffreddamento è più rapido se la pentola viene tolta dalla piastra in vetroceramica. Si consiglia di disinserire la zona con la manopola di comando ed attendere per un po' di tempo. A raffreddamento avvenuto, la zona di cottura può essere reinserita girando la manopola di comando dallo "0" al grado desiderato.**

### 3. TABELLA CODICI GUASTI

Codice = nr. segnali corti lampadina	Guasto	Azioni
nessun segnale	nessun guasto, esercizio normale	nessuna
1	bobina senza corrente, sovracorrente nell'hardware	se l'indicazione di guasto rimane dopo ripetuti inserimenti: chiamare il servizio clienti
2	corrente troppo alta nella bobina, sovracorrente nel software	se l'indicazione di guasto rimane dopo ripetuti inserimenti: chiamare il servizio clienti
3	temperatura troppo alta della lamiera di raffreddamento	lasciar raffreddare l'apparecchio, pulire il filtro del ventilatore, inserire di nuovo
4	temperatura troppo alta della zona di cottura, interruzione del sensore della zona di cottura	lasciar raffreddare l'apparecchio, ruotare la manopola di potenza sulla posizione 0 e reinserire; se l'indicazione di guasto rimane dopo ripetuti inserimenti: chiamare il servizio clienti
5	manopola di potenza con rottura del cavo	chiamare il servizio clienti
6	temperatura interna dell'apparecchio troppo alta	lasciar raffreddare l'apparecchio, ridurre la temperatura dell'ambiente
7	corto circuito del sensore della zona di cottura	l'apparecchio continua a funzionare normalmente, ma la temperatura della zona di cottura non è più controllata; chiamare il servizio clienti
10	errore comunicazione: non c'è connessione tra scheda e generatore	Chiamare il servizio clienti