

MODULAR

CATERING EQUIPMENT

ISTRUZIONI PER L'USO
OPERATING INSTRUCTIONS
MODE D'EMPLOI
BEDIENUNGSANLEITUNG
GBRUIKSAANWIJZING
BRUGERVEJLEDNING
INSTRUCCIONES DE USO
INSTRUCÕES DE UTILIZAÇÃO
ΟΔΗΓΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ



Cod. 252.276.00

PIANI DI COTTURA IN VETROCERAMICA



Mod. 92 PCV
94 PCV
94 CFV

INDICE

Paragrafo	Istruzioni per l'installatore
1	Rispondenza alle direttive "CEE"
1.1	Schemi di installazione
1.2	Schemi elettrici
1.3	Dati di targa
1.4	Dati elettrici
2	Predisposizione per l'installazione
2.1	Norme di legge, regole tecniche e linee generali
2.2	Installazione
2.2.1	Allacciamento elettrico
2.2.1.1	Allacciamento equipotenziale
2.3	Dispositivi di sicurezza in dotazione
Paragrafo	Istruzioni per l'utente
3	Messa in funzione
3.1	Istruzioni per l'uso – Avviamento e spegnimento
4	Messa in funzione del forno elettrico statico
5	Manutenzione, pulizia e cura

ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

Apparecchiatura riservata ad un uso esclusivamente professionale.

1 RISPONDEnze ALLE DIRETTIVE "CEE"

NOTA: le cucine con piano in vetroceramica elettrico sono costruite conformemente alle esigenze essenziali previste dalle direttive CEE, in accordo con la "Direttiva bassa tensione 73/23 CEE", con la "Direttiva compatibilità elettromagnetica 89/336 CEE", integrate dalla marcatura "CE" secondo la Direttiva 93/68 CEE.

1.4 DATI ELETTRICI

MODELLO	92 PCV	94 PCV	94 CFV
VOLTAGGIO NOMINALE	400V – 3N~ 50 Hz		
POTENZA TOT. kW	6,8	13,6	19,6
TIPO CAVO	H05RN-F	H05RN-F	H05RN-F
SEZIONE CAVO ALIMENTAZIONE	5 x 2,5 mm ²	5 x 4 mm ²	5 x 6 mm ²
DIMENSIONI mm			
LARGHEZZA	450	900	900
PROFONDITA'	900	900	900
ALTEZZA	250	250	850

La targhetta caratteristiche contiene tutti i dati necessari per l'installazione e si trova sulla parte posteriore nelle vicinanze della morsettiera arrivo linea.

2 PREDISPOSIZIONE PER L'INSTALLAZIONE

L'apparecchio deve essere posizionato in un luogo ben aerato, se possibile sotto una cappa d'aspirazione. Per assicurare la completa evacuazione dei vapori generati durante la cottura. Prima della messa in funzione devono essere tolti tutti i fogli protettivi presenti; pulire accuratamente con uno straccio morbido, acqua tiepida e detersivo tutte le superfici, in modo da togliere a fondo i prodotti antiruggine messi al momento della costruzione, poi asciugare con uno straccio pulito.

Per il montaggio dell'apparecchio in prossimità di muri, pareti divisorie, mobili da cucina, rivestimenti decorativi, ecc., è consigliato che questi siano preparati con materiali non infiammabili, oppure deve essere lasciato libero uno spazio di almeno 100 mm.

Bisogna accertarsi del preciso rispetto delle norme di prevenzione incendi.

Le apparecchiature possono essere posizionate, secondo il modello, su struttura o a pavimento.

L'interruttore principale e la presa di corrente devono trovarsi nelle vicinanze dell'apparecchiatura ed essere facilmente accessibili.

Procedere alla messa in piano, alla regolazione in altezza ed alla stabilità agendo sui piedini livellatori.

2.1 NORME DI LEGGE, REGOLAMENTI TECNICI E LINEE GENERALI

Durante il montaggio bisogna osservare le seguenti prescrizioni:

- 1) norme antinfortunistiche;
- 2) norme vigenti nel Paese in cui l'apparecchiatura viene installata;
- 3) leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione, uso e manutenzione;
- 4) conservare questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori.

2.2 INSTALLAZIONE

L'installazione, la messa in funzione e la manutenzione dell'apparecchio devono essere eseguite solo da personale specializzato.

Le operazioni di installazione devono essere eseguite in base alle norme vigenti nel Paese in cui l'apparecchiatura viene installata.

Il produttore declina ogni responsabilità per il cattivo funzionamento derivante da un'installazione difettosa, manomissione dell'apparecchio, uso improprio, cattiva manutenzione, inosservanza delle norme locali e imperizia d'uso.

AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE

APPARECCHIATURA DI PESO SUPERIORE A Kg 40

ALLACCIARE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE ALLA
MORSETTIERA ARRIVO LINEA PRIMA DI
POSIZIONARE DEFINITIVAMENTE
L'APPARECCHIATURA

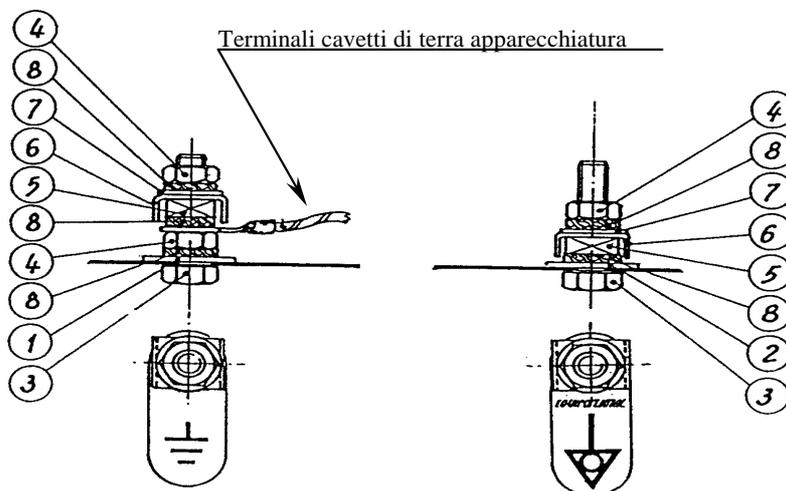
2.2.1 ALLACCIAMENTO ELETTRICO

- 1) Le cucine vengono consegnate predisposte per il funzionamento con tensione a VAC 400 + 3N.
- 2) Il collegamento alla linea elettrica deve essere eseguito interponendo un interruttore automatico di portata adeguata, nel quale la distanza di apertura tra i contatti sia di almeno 3 mm. Inoltre la tensione di alimentazione, a macchina funzionante non deve discostarsi dal valore della tensione $\pm 10\%$.
- 3) Il cavo flessibile, scelto per l'allacciamento alla linea elettrica, deve essere di caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma H05RN-F e deve avere una sezione nominale adeguata all'assorbimento massimo di corrente; quindi come riportato in tabella 1.4 avere lo stesso diametro minimo indicato relativamente al modello di cucina.
- 4) Per accedere alla morsettiera arrivo linea dei piani di cottura in vetroceramica, si rende necessario smontare il coperchietto posto sul lato posteriore a destra dell'apparecchiatura, svitando le 2 viti che lo bloccano.
Inserire il cavo flessibile attraverso il pressacavo e collegare i singoli cavetti con i morsetti corrispondenti come riportato dallo schema elettrico.
- 5) È indispensabile collegare l'apparecchiatura ad un'efficiente presa di terra. A tale scopo, vicino alla morsettiera di allacciamento, c'è un morsetto contrassegnato da una targhetta con il simbolo  al quale deve essere allacciato il filo di messa a terra (giallo-verde). Tale cavetto deve essere sufficientemente lungo, in modo che in caso di allentamento del pressacavo, possa venire sollecitato solo dopo che i cavetti di alimentazione sono già stati staccati.

NOTA: la messa a terra deve essere conforme alle norme in vigore.

2.2.1.1 ALLACCIAMENTO EQUIPOTENZIALE

Nell'installazione di più apparecchiature in batteria, la cucina deve essere inclusa in un sistema equipotenziale la cui efficacia deve essere opportunamente verificata secondo quanto riportato nella normativa in vigore. L'allacciamento si trova sulla parete posteriore delle apparecchiature ed è contrassegnato dalla targhetta "EQUIPOTENZIALE".



NOTA: il costruttore declina ogni responsabilità qualora non vengano rispettate le applicazioni delle norme antinfortunistiche vigenti come sopra descritto!

2.3 DISPOSITIVI DI SICUREZZA IN DOTAZIONE

Oltre al termostato di funzionamento l'apparecchio è provvisto anche di un termostato di sicurezza, che spegne il forno nel caso in cui il termostato non funzioni. In caso di guasti, avvisare il servizio assistenza.

ISTRUZIONI PER L'UTENTE

3 MESSA IN FUNZIONE

Le cucine con piano in vetroceramica sono apparecchi destinati alla cottura di alimenti e devono essere usate esclusivamente da personale professionalmente qualificato, nel modo indicato da questo manuale d'istruzioni; ogni altro uso improprio può risultare pericoloso.

3.1 ISTRUZIONI PER L'USO, AVVIAMENTO E SPEGNIMENTO

Ogni zona riscaldante è controllata mediante un regolatore di energia che si accende ruotando la manopola in senso orario.

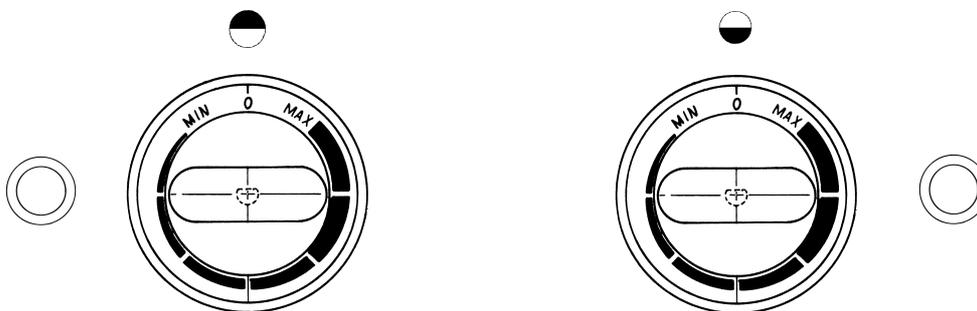
Il regolatore di energia fa funzionare ad intermittenza le resistenze, con tempi a scelta dell'operatore in funzione della posizione della manopola.

Ruotare la manopola dalla zona interessata dallo "0" alla posizione desiderata, si accenderà la lampada spia verde, la quale indica che l'apparecchio è sotto tensione.

Inoltre con la rotazione (che dovrà essere solo in senso orario) per 310°, si accende la resistenza centrale; forzando ulteriormente la manopola ancora in senso orario, si fa intervenire il microinterruttore che accenderà la resistenza periferica.

Sopra la manopola c'è un simbolo che segnala la zona di cottura interessata del piano.

Per spegnere ruotare la manopola in senso antiorario fino al simbolo "0".



4 MESSA IN FUNZIONE DEL FORNO ELETTRICO STATICO

Con la rotazione in senso orario della manopola graduata da 0 a 300°C si inserisce l'interruttore principale, si accenderà la lampada spia verde, e tramite il termostato abbinato si imposta la temperatura desiderata da 50°C a 300°C

La cottura nel forno può essere differenziata come indicato:

- a) Tasto superiore azionato
Riscaldamento soltanto tramite le resistenze poste sul cielo
- b) Tasto inferiore azionato
Riscaldamento soltanto tramite le resistenze poste sotto la suola
- c) Tasti superiore e inferiore azionati
Riscaldamento totale del forno tramite resistenze del cielo e della suola

Non appena la temperatura impostata viene raggiunta la lampada spia arancione si spegne per riaccendersi ciclicamente con il funzionamento del forno.

Per spegnere il forno, ruotare la manopola dell'interruttore + termostato nella posizione "0"

5 MANUTENZIONE, PULIZIA E CURA

ATTENZIONE: l'apparecchio non può essere spruzzato né con un getto d'acqua diretto, né con un'idropulitrice!

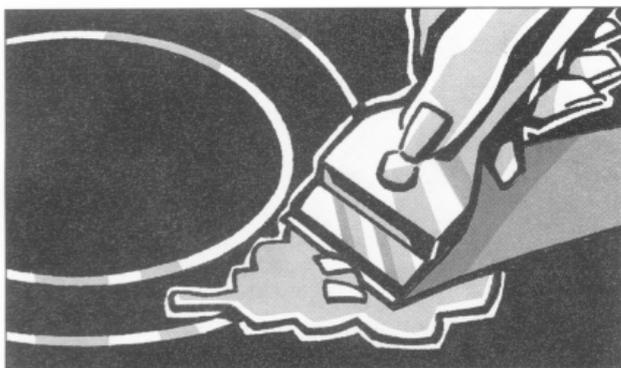
Prima di iniziare le operazioni di pulizia l'apparecchiatura deve essere staccata dalla corrente tramite l'interruttore principale.

Il piano di cottura deve essere pulito dopo che si è raffreddato .

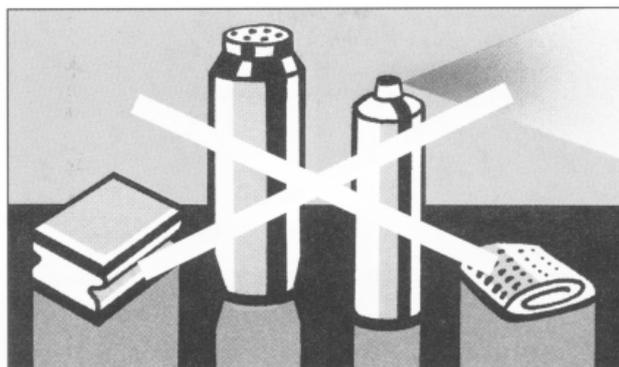
Le parti in acciaio devono essere pulite con uno straccio morbido, con acqua e detersivo, i detersivi non devono contenere cloro o abrasivi, perché potrebbero danneggiare le superfici d'acciaio. Dopo la pulizia, risciacquare con acqua ed asciugare con uno straccio asciutto.

- Comportamento in caso di non utilizzo dell'apparecchio per lunghi periodi:
staccarlo innanzi tutto dalla corrente. Pulire a fondo l'apparecchio in base alle istruzioni ed asciugarlo.
- Comportamento in caso di guasti:
in caso di guasti spegnere l'apparecchio ed avvisare il servizio assistenza.
- Manutenzione:
Le operazioni di manutenzione devono essere eseguite esclusivamente da personale specializzato. Prima di iniziare qualsiasi operazione staccare l'apparecchio dalla presa di corrente.
Consigliamo di far esaminare l'apparecchio almeno una volta l'anno da un installatore qualificato. Sugeriamo inoltre di stipulare un contratto di assistenza.

E' molto facile pulire i piani di cottura in vetro-ceramico CERAN®



Importante:



Per trarre maggiore soddisfazione nell'utilizzo del piano CERAN®, è importante seguire alcuni suggerimenti e istruzioni:

- Dapprima rimuovere tutti i residui di cibo dal piano CERAN® per mezzo di un raschietto.
- Quindi versare sul piano CERAN® freddo alcune gocce di detergente adatto e strofinare con carta da cucina (o panno morbido).
- Risciacquare il piano CERAN® ed asciugarlo con un panno pulito o carta da cucina.

Suggerimento: è bene pulire regolarmente il piano di cottura CERAN® ogni qualvolta viene usato.

- Nel caso in cui, fogli di alluminio o di plastica, zucchero o cibi contenenti zucchero dovessero sciogliersi sulla superficie del piano di cottura, occorre che gli stessi vengano immediatamente rimossi dalla zona di cottura calda con un raschietto. Ciò eviterà possibili danneggiamenti alla superficie.

Prima di cucinare cibi con un alto contenuto di zucchero (per es. marmellata) si deve applicare sulla superficie di cottura un prodotto protettivo per evitare danni alla superficie in caso di fuoriuscita dal recipiente di cottura.

Non utilizzare spugne o prodotti abrasivi di alcun tipo. Anche detergenti corrosivi, come spray per forno o smacchiatori, non possono essere utilizzati.

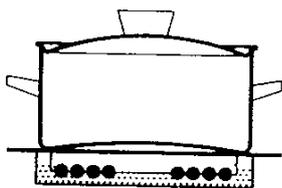
STOVIGLIE

Per la cucina elettrica vengono ormai da anni consigliati dei tegami con \varnothing del fondo adatto.

TEGAME	\varnothing	mm 120 – 160 – 200 – 240
FONDO	\varnothing	mm 120 – 140 – 180 – 220

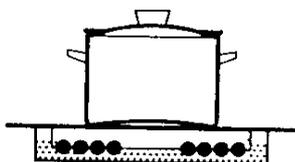
Tutti i tegami hanno un fondo più o meno curvato verso l'interno; in questo modo il fondo rimane a contatto con la vetroceramica solo con le sue parti esterne. Nella zona centrale rimane uno spazio vuoto di grandezza diversa in base alla qualità della pentola e a diretto contatto con la vetroceramica quando è caldo.

Ciò significa: più accentuata è la curvatura del fondo, meno potenza si ha a disposizione durante la cottura e più spesso interviene il sorvegliatore di temperatura.

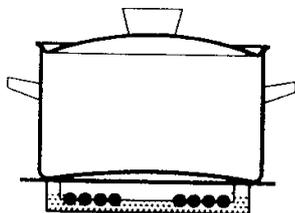


Le resistenze irraggianti devono essere adatte al pentolame normalmente in commercio.

Il \varnothing riscaldato deve corrispondere al \varnothing del fondo.



Con resistenze troppo grandi si spreca energia; inoltre eventuale cibo traboccato va a finire su superfici molto calde bruciando e formando macchie di difficili pulitura.



Se le resistenze sono troppo piccole il contatto tra fondo del tegame e vetroceramica avviene nella zona fredda aumentando i già noti tempi di cottura.