

scollegare la spina di alimentazione dalla rete per isolare completamente la macchina dal resto dell'impianto.

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.

7.3 - TUBI AL QUARZO (TOSTIERE)

Controllare periodicamente lo stato dei tubi al quarzo nelle TOSTIERE, in quanto il posizionamento un pò troppo energico delle pinze sulla griglia e/o lo stesso spostamento dell'apparecchio da un posto di lavoro ad un altro, potrebbe provocare la loro rottura. In tal caso chiamare il "CENTRO ASSISTENZA".

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.**

8.2 - SMALTIMENTO

Una volta messa fuori servizio, la macchina può essere tranquillamente eliminata. Per un corretto smaltimento dell'apparecchio, rivolgersi ad una qualsiasi Azienda addetta a tale servizio osservando attentamente i materiali utilizzati per i vari componenti (**vedere cap. 1 par. 3.2**).

***CENTRO DI ASSISTENZA
RIVENDITORE AUTORIZZATO***

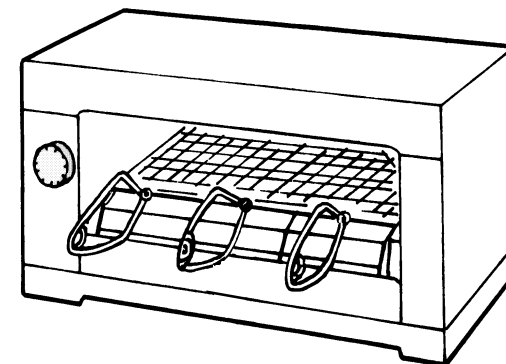
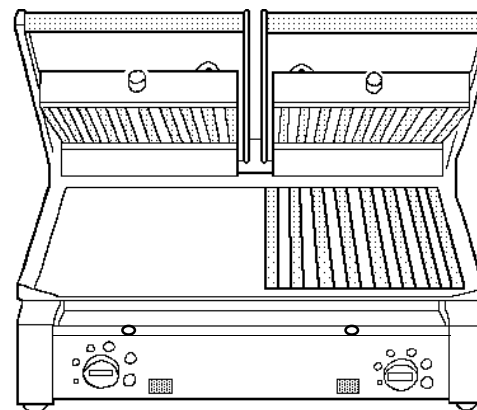
PIASTRE "CE" della linea:

**PS R / PS L;
PM / PR / PL / 3000;
PP L / PP R ;
OPEN L / OPEN M / OPEN R .**

TOSTIERE "CE" della linea:

Q4 / Q6 / Q12.

MANUALE DI ISTRUZIONI ,PER USO E MANUTENZIONE



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

CAP. 1 - INFORMAZIONI SULLA MACCHINA	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	
CAP. 2 - DATI TECNICI	pag. 6
2.1 - INGOMBRO, PESO, CARATTERISTICHE ...	
CAP. 3 - RICEVIMENTO DELLA MACCHINA	pag. 8
3.1 - SPEDIZIONE DELLA MACCHINA	
3.2 - CONTROLLO DELL' IMBALLO AL RICEVIMENTO	
3.3 - SMALTIMENTO DELL' IMBALLO	
CAP. 4 - L' INSTALLAZIONE	pag. 9
4.1 - COLLOCAMENTO DELLA MACCHINA	
4.2 - ALLACCIAMENTO ELETTRICO	
4.3 - SCHEMA ELETTRICO DELLE PIASTRE	
4.3.1 - schema elettrico delle PIASTRE: PM/R/L3000	
4.3.2 - schema elettrico delle PIASTRE: OPEN M/R/L	
4.3.3 - schema elettrico delle PIASTRE: PP R/L; OPEN R/L/M;	
4.4 - SCHEMA ELETTRICO DELLE TOSTIERE	
4.4.1 - schema elettrico delle TOSTIERE: Q4 e Q6	
4.4.2 - schema elettrico delle TOSTIERE: Q12	
4.5 - CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO	

- 1 assumere una posizione corretta (*FIG. n°12*), evitando il contatto diretto con la macchina;
- 2 impostare la temperatura desiderata tramite la manopola (per le piastre) e il tempo di cottura per le tostiere;
- 3 con la piastra o la tostiera calde 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°C.

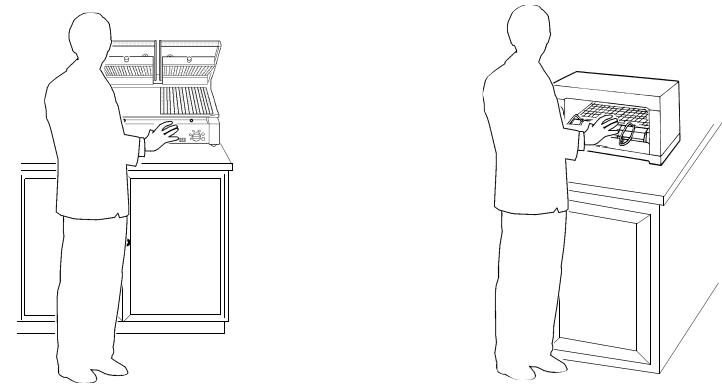


FIG. n°12 - Posizione corretta per l'utilizzo

CAP. 6 - PULIZIA ORDINARIA

6.1 - GENERALITA'

- 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 delle TOSTIERE deve essere fatta solamente da freddo, passando i tubi al quarzo con un batuffolo di cotone imbevuto di un pò d'alcool.
- La pulizia delle PIASTRE invece può essere fatta anche a caldo servendosi di una spazzola metallica, passandola più volte sulle piastre di cottura, prestando sempre molta **ATTENZIONE**, in quanto il contatto accidentale delle mani con la superficie calda può causare gravi ustioni.
- Ugual attenzione deve essere fatta nello **svuotamento della vaschetta di raccolta sugo**.
- 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.
- **ATTENZIONE:** Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia è necessario

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 SULLE PIASTRE

I comandi sono disposti come si vede da figura sotto.

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

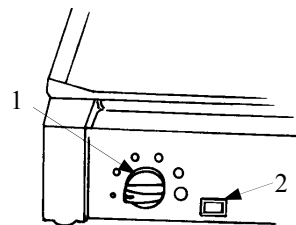


FIG. n°10 - Posizione comandi sulle piastre

5.2 - COMANDI SULLE TOSTIERE

I comandi sono disposti come si vede da figura sotto.

- 1 Timer, per la regolazione del tempo di cottura.

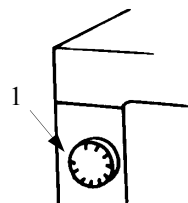


FIG. n°11 - Posizione comandi sulle tostiere

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, il tutto in ambiente aperto.**

ATTENZIONE: Il prodotto da cuocere va appoggiato sulla piastra o inserito nella tostiera già calde, facendo attenzione ai rischi residui riguardanti il pericolo di ustione.

Per il caricamento del prodotto seguire la seguente procedura:

CAP. 5 - USO DELLA MACCHINA

pag. 14

5.1 - COMANDI

5.2 - PRIMO UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

CAP. 6 - PULIZIA ORDINARIA

pag. 15

6.1 - GENERALITA'

CAP. 7 - MANUTENZIONE

pag. 16

7.1 - GENERALITA'

7.2 - CAVO DI ALIMENTAZIONE

7.3 - TUBI AL QUARZO (TOSTIERE)

CAP.8 - SMANTELLAMENTO

pag. 16

8.1 - MESSA FUORI SERVIZIO

8.2 - SMALTIMENTO

INDICE DELLE FIGURE

FIG. n°1 - Veduta generale della macchina

pag. 6

FIG. n°2 - Disegni d'ingombro

pag. 6

FIG. n°3 - Descrizione dell'imballo

pag. 8

FIG. n°4 - Targhetta tecnica - matricola

pag. 9

FIG. n°5 - Schema elettrico delle PIASTRE: PM/R/L3000;

pag. 10

FIG. n°6 - Schema elettrico delle PIASTRE: OPEN R/L/M

pag. 11

FIG. n°7 - Schema elettrico delle PIASTRE: PP R/L;
OPEN R/L

pag. 12

FIG. n°8 - Schema elettrico delle TOSTIERE: Q4 / Q6

pag. 13

FIG. n°9 - Schema elettrico delle TOSTIERE: Q12

pag. 13

FIG. n°10 - Posizione dei comandi sulle PIASTRE

pag. 14

FIG. n°11 - Posizione dei comandi sulle TOSTIERE

pag. 14

FIG. n°12 - Posizione corretta per l'utilizzo

pag. 15

CAP. 1 - INFORMAZIONI SULLA MACCHINA

1.1 - PRECAUZIONI GENERALI

- Gli apparecchi devono essere usati 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 degli apparecchi, 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".
- Le PIASTRE e le TOSTIERE servono 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 73/23, 89/336, mod. CEE 91/368, 92/31, 93/44, 93/68 ed alle normative CEE EN 60335-1, EN 55014.

Nonostante le PIASTRE e le TOSTIERE siano dotate 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** (CEE 89/392

4.4 - SCHEMA ELETTRICO DELLE TOSTIERE (vedi figure n°8/9)

4.4.1 - schema elettrico del Q4 e del Q6

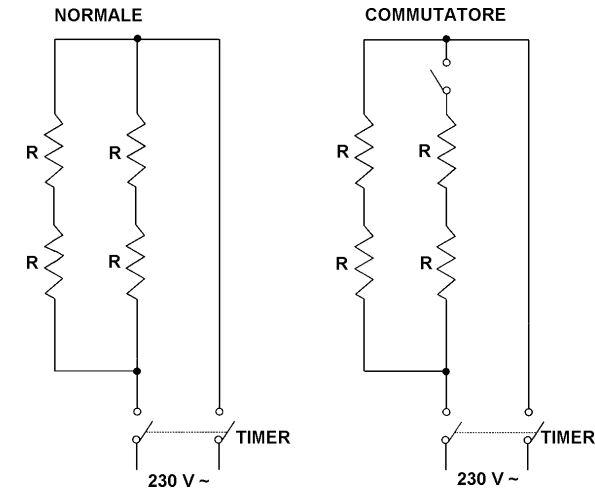


FIG. n°8 - Schema elettrico delle TOSTIERE: Q4; Q6

4.4.2 - schema elettrico delle TOSTIERE: Q12

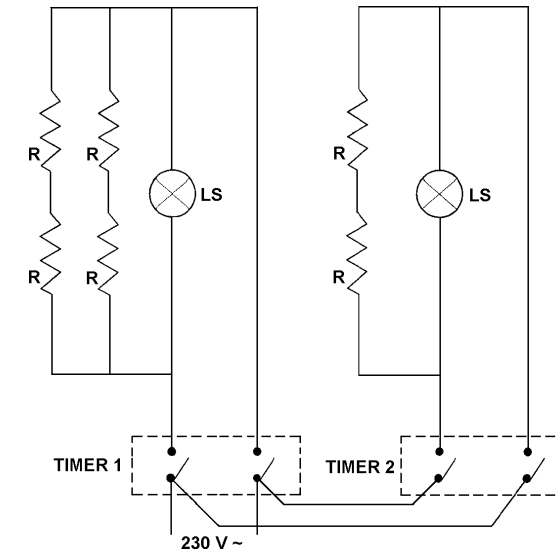
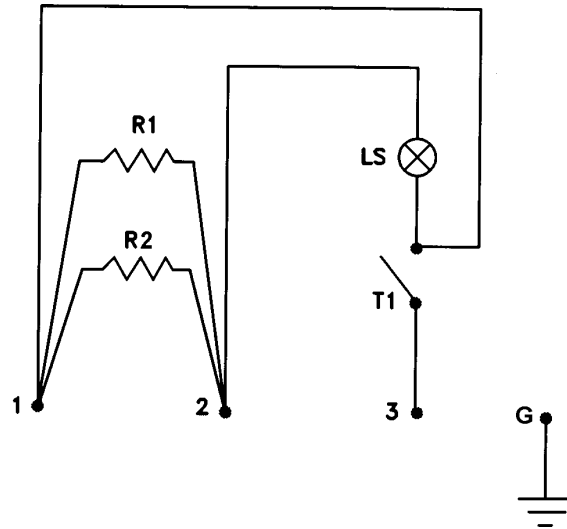


FIG. n°9 - Schema elettrico delle TOSTIERE: Q12

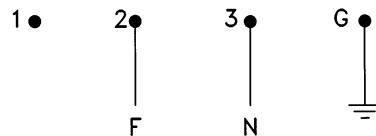
4.3.3 - schema elettrico delle PIASTRE: PP R/L
PS R/L

SCHEMA ELETTRICO

R1 - R2 = RESISTENZE
LS = LAMPADA SPIA
T1 = TERMOSTATO



COLLEGAMENTO 115 V. MN / 220 ÷ 240 V. MN



punto 1.7.2) 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

Le PIASTRE e le TOSTIERE sono state progettate e realizzate dalla nostra ditta con il preciso scopo di cuocere, riscaldare, tostare, grigliare prodotti alimentari tipo (pesce, carne, verdura, ecc.) e di garantire:

- massima sicurezza nell'uso, pulizia e manutenzione;
- massima igiene, ottenuta grazie ad una minuziosa selezione dei materiali che vengono a contatto con gli alimenti;
- minima dispersione del calore prodotto dalle resistenze;
- robustezza e stabilità di tutti i componenti;
- ottima maneggevolezza.

1.3.2 - caratteristiche costruttive

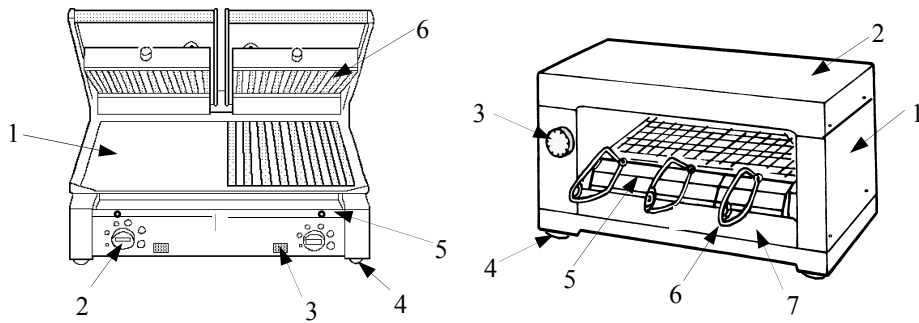
Le TOSTIERE sono costruite interamente in acciaio inox AISI 430. Esso garantisce il contatto con gli alimenti (igienicità) e l'inattaccabilità da acidi e sali oltre ad una elevata resistenza all'ossidazione.

Le PIASTRE PR/M/L3000; PP R-L; PS R-L hanno la struttura in acciaio inox AISI 430 e piastra di cottura in ghisa speciale con trattamento di smalto alimentare vetrificato, esso garantisce l'igienicità e l'inattaccabilità da acidi e sali oltre ad una assoluta resistenza all'ossidazione.

FIG. n°7 - schema elettrico delle PIASTRE: PP R/L; PS R/L

1.3.3 - Composizione della macchina

FIG. n°1 - Veduta generale della macchina



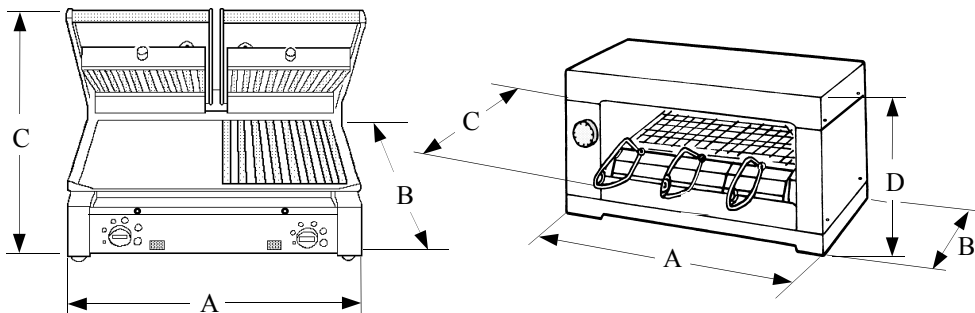
LEGENDA:

	PIASTRE	TOSTIERE
1	Piastra di cottura inferiore	Struttura
2	Termostato	Copertura superiore
3	Lampada spia di funzionamento	Timer
4	Piedini	Piedini
5	Vaschetta raccolta sugo	Griglia
6	Piastra di cottura superiore	Pinze
7		Vaschetta per briciole

CAP. 2 - DATI TECNICI

2.1 - INGOMBRO, PESO, CARATTERISTICHE ...

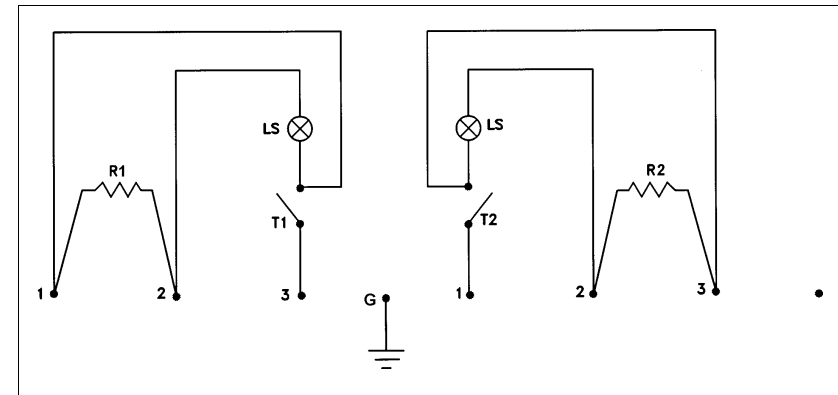
FIG. 2 - Disegni d'ingombro



4.3.2 - schema elettrico delle PIASTRE: OPEN L/M/R

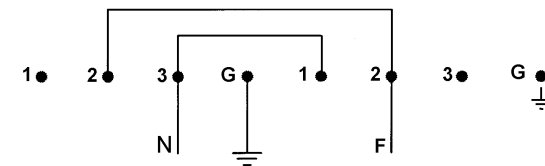
R1 - R2 = RESISTENZE
 LS = LAMPADA SPIA
 T1 - T2 = TERMOSTATI

SCHEMA ELETTRICO



MORSETTIERA

COLLEGAMENTO 220 ÷ 240 V.



MORSETTIERA

COLLEGAMENTO 400 V + N

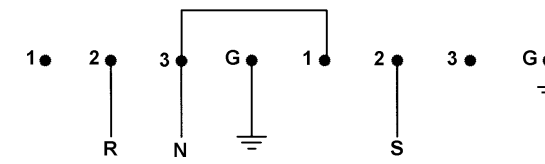


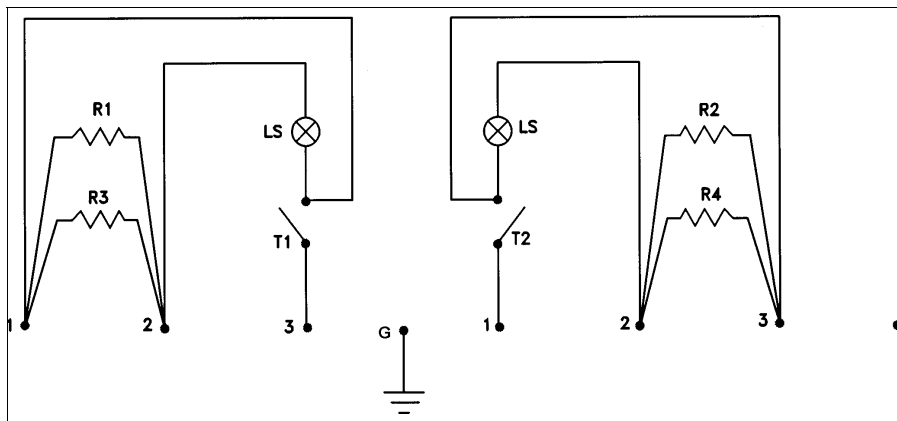
FIG. n°6 - schema elettrico delle PIASTRE: OPEN L/M/R

4.3 - SCHEMA ELETTRICO DELLE PIASTRE (vedi figure n°5/6/7)

4.3.1 - schema elettrico delle PIASTRE: PM/R/L/3000

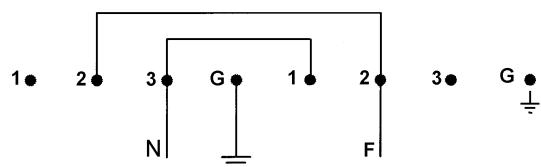
R1 - R2 - R3 - R4 = RESISTENZE
 LS = LAMPADA SPIA
 T1 - T2 = TERMOSTATI
 M1 - 3 = MORSETTI

SCHEMA ELETTRICO



MORSETTIERA

COLLEGAMENTO 220 ÷ 240 V.



MORSETTIERA

COLLEGAMENTO 400 V + N

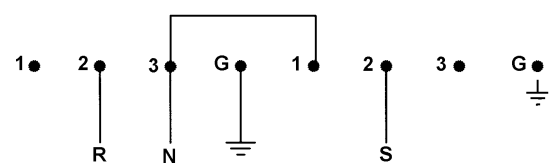


FIG. n°5 - schema elettrico delle PIASTRE: PM/R/L/3000

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

Modelli	U.m.	PS L/R	PP L/R	PR/L/M 3000	OPEN R/L/M
Lunghezza A	mm	260	380	515	515
Larghezza B	mm	435	435	435	435
Altezza C	mm	500	500	500	170
Superficie utile	mm	240x255	355x255	500x255	500x255
Alimentazione		230V / 50-60Hz 115V / 50-60Hz		230V / 50-60Hz 230-400V / TF+N 50-60Hz	
Potenza	W	1550 W	1550 W	3100 W	1700 W
Peso netto	Kg	15	21	31	18

TAB. n°2 - Misure d'ingombro e caratteristiche tecniche delle TOSTIERE.

Modelli	U.m.	Q4	Q6	Q12
Lunghezza A	mm	360	475	475
Larghezza B	mm	265	265	265
Larghezza C	mm	400	400	400
Altezza D	mm	240	240	365
Capienza toast	n°	4	6	12
Alimentazione	Mn	230V / 50Hz	230V / 50Hz	230V / 50Hz
Potenza	W	1600 W	2000 W	3000 W
Peso netto	Kg	6	7	8

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)

Le PIASTRE e le TOSTIERE partono dai nostri magazzini accuratamente imballate.

L'imballo delle **piastre** è costituito da:

- a) scatola esterna in robusto cartone + tamponamenti interni;
- b) la macchina;
- c) il presente manuale;
- d) raschietto o spazzola (f) in base al modello;
- e) certificato di conformità CE;

L'imballo delle **tostiere** è costituito da:

- a) scatola esterna in robusto cartone + tamponamenti interni;
- b) la macchina;
- c) il presente manuale;
- e) certificato di conformità CE;
- g) le pinze;
- h) le griglie di protezione.

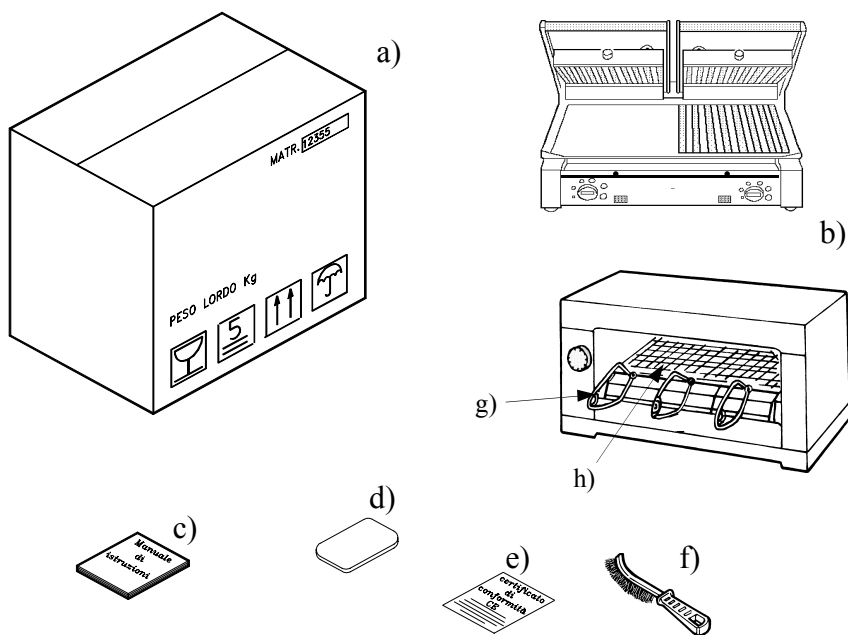


FIG. n°3 - Descrizione dell'imballo

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, 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. I-2, 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 di dimensioni adatte alla potenza assorbita con spina.

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

FIG.n°4 Targhetta tecnica-matricola