

07/2012

Mod: E60/2VC3T

Production code: 60/30 PVE



Diamond
catering equipment

INDICE

Paragrafo	Istruzioni per l'installatore
1	Rispondenza alle direttive "CEE"
1.1	Schemi di installazione
1.2	Schemi elettrici
1.3	Dati elettrici
1.4	Dati di targa
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
Paragrafo	Istruzioni per l'utente
3	Messa in funzione
3.1	Istruzioni per l'uso – Avviamento e spegnimento
4	Manutenzione, pulizia e cura
4.1	Stoviglie
5	Dichiarazione di conformità "CE" N° 252.054.00
5.1	Dichiarazione di conformità "CE" N° 252.055.00

NOTA: i piani vetroceramica elettrici sono costruiti 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.

1.3

DATI ELETTRICI

MODELLO	60/30 PVE	60/60 PVE
VOLTAGGIO NOMINALE	400V +3N~	50/60 Hz
POTENZA TOT. kW	3,6	8,6
N° DI PIASTRE PER POTENZA kW	2 x 1,8	2 x 1,8 2 x 2,5
TIPO CAVO	H05RN-F	H05RN-F
SEZIONE CAVO ALIMENTAZIONE	5 x 1,5 mm ²	5 x 1,5 mm ²
DIMENSIONI mm LARGHEZZA PROFONDITA' ALTEZZA	300 600 280 (410)	600 600 280 (410)

La targhetta caratteristiche contiene tutti i dati necessari per l'installazione e si trova sul lato posteriore del fianco sinistro.

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, come apparecchiature a top, oppure in batteria insieme con altre della nostra serie su apposite basi o cavalletti.

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

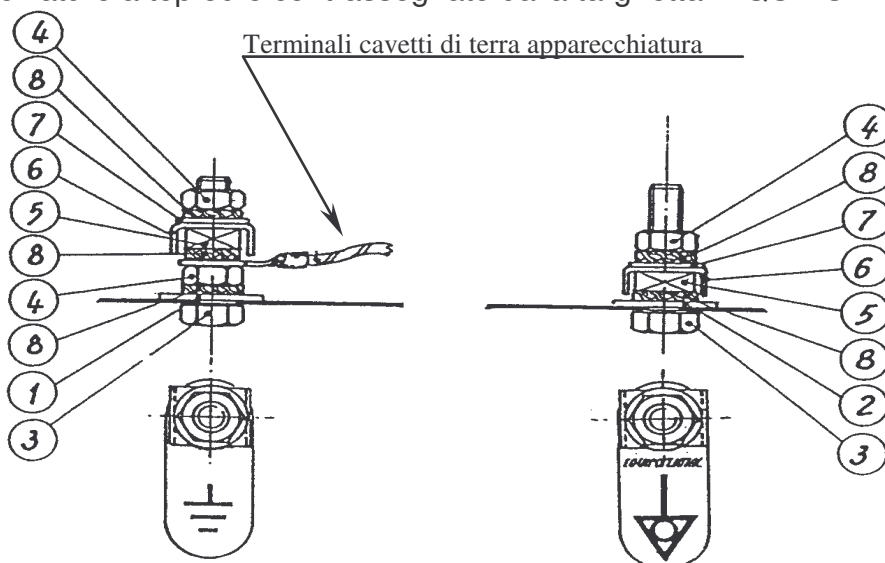
- 1) I piani di cottura in vetroceramica vengono consegnati predisposti per il funzionamento con tensione a VAC 400 + 3N.
- 2) Il collegamento alla linea elettrica deve essere eseguito interponendo un interruttore automatico di portata adeguata, nel quale la distanza di apertura tra i contatti sia di 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 1.1 avere la stessa sezione minima indicata relativamente al modello di cucina.
- 4) Sui piani di cottura a top l'ingresso cavi e la morsettieria si trovano sulla parete posteriore e per procedere all'allacciamento bisogna svitare le viti e sganciare il coperchio di protezione.
- 5) È indispensabile collegare l'apparecchiatura ad un'efficiente presa di terra. A tale scopo, vicino alla morsettieria 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 a top 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!

ISTRUZIONI PER L'UTENTE

3 MESSA IN FUNZIONE

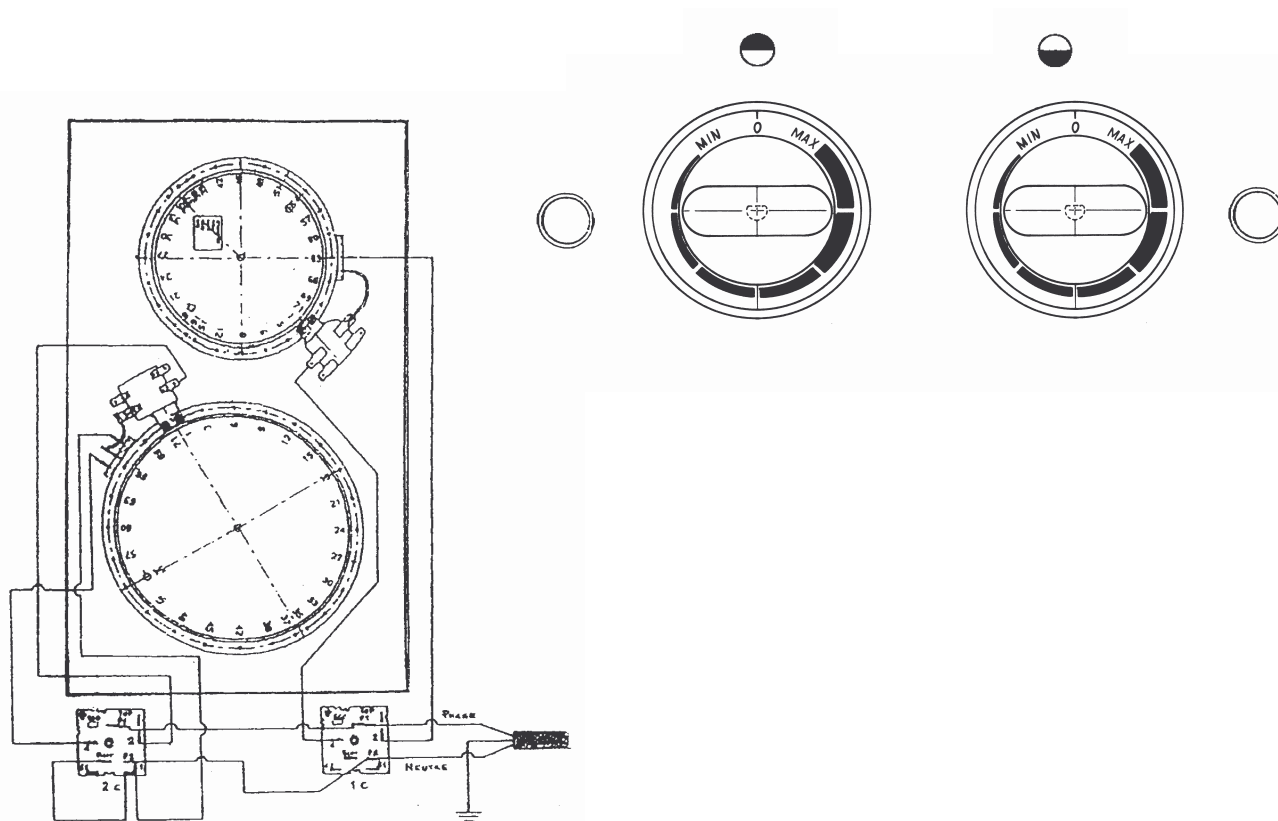
Le cucine con piano in vetroceramica sono apparecchi destinati alla cottura di alimenti e devono essere usati esclusivamente da personale professionalmente qualificato, nel modo indicato da questo manuale d'istruzioni; ogni altro uso improprio può essere pericoloso.

3.1 ISTRUZIONE PER L'USO: AVVIAMENTO E SPEGNIMENTO

Ogni piastra di cottura elettrica è regolabile su varie posizioni. Girando l'interruttore della piastra di cottura dallo "0" alla posizione desiderata, si accenderanno le lampade spia.

La spia verde, indica che l'apparecchio è sotto tensione. Per lo spegnimento delle piastre di cottura, girare l'interruttore sullo "0".

Sopra la manopola c'è un simbolo che segna la posizione della piastra di cottura. All'accensione funzionerà la piastra corrispondente al simbolo della manopola azionata.



Per accendere la resistenza a 1 circuito si può ruotare il simostato monocircuito (1C) sia in senso orario (partendo dal minimo) che in senso antiorario (partendo dal massimo).

Per accendere la resistenza a 2 circuiti bisogna ruotare il simostato a doppio circuito (2C) solamente in senso orario per 310° accendendo la resistenza centrale; forzando la molla si deve ruotare ancora in senso orario fino a fare scattare il microinterruttore che accenderà la resistenza periferica.

Per spegnere ruotare il simostato in senso antiorario fino allo zero.

4. 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.

I piani di cottura devono essere puliti solo dopo che si sono raffreddati.

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 per lunghi periodi.**

Staccarlo innanzi tutto dalla corrente. Pulire a fondo l'apparecchio in base alle istruzioni ed asciugarlo.

- **Comportamento in caso di guasti.**

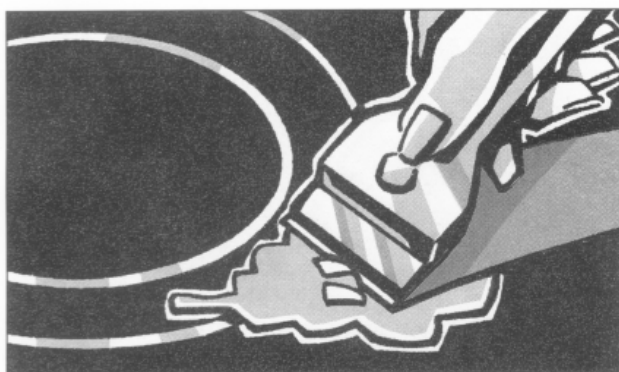
In caso di guasti spegnere l'apparecchio ed avvisare il servizio di assistenza.

- **Manutenzione.**

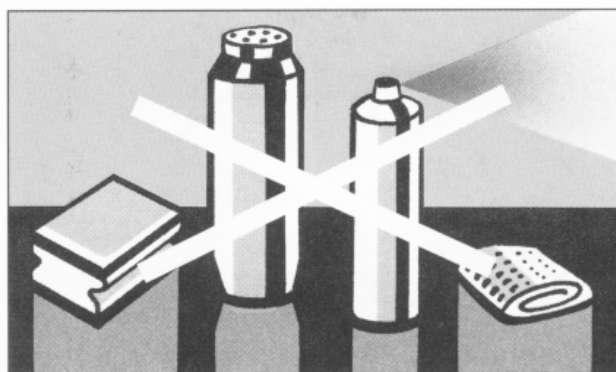
Le operazioni di manutenzione devono essere eseguite esclusivamente da personale specializzato. Prima di iniziare qualsiasi operazione staccare l'apparecchio dalla presa di corrente.

Consigliamo di far esaminare l'apparecchio almeno una volta all'anno da un installatore qualificato. Suggeriamo 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.

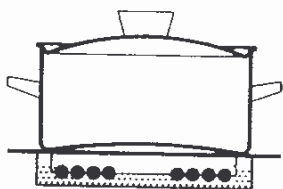
STOVIGLIE

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

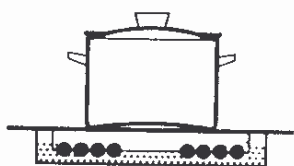
TEGAME	$\varnothing$	mm 120 – 160 – 200 – 240
FONDO	$\varnothing$	mm 120 – 140 – 180 – 220

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.

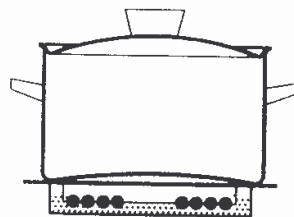
Ciò significa: più accentuata è la curvatura del fondo, meno potenza si ha a disposizione durante la cottura e più spesso interviene il sorvegliatore di temperatura.



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.