



MOD : DPA/PVV15-D

Production code : 8046402

02/2026

**MANUALE DI INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE: PIANO
RISCALDANTE IN VETROCERAMICA
AD INCASSO “DROP-IN” - MOD. ELEGANCE - COMPACT**



IT	Manuale di installazione, uso e manutenzione *	3
-----------	--	---

** Istruzioni originali*

Indice

1.	AVVERTENZE	4
1.1	Descrizione delle apparecchiature	4
1.2	Trasporto e movimentazione	5
1.3	Condizioni di utilizzo e caratteristiche tecniche	5
1.4	Installazione.....	5
1.5	Collegamenti elettrici	6
1.6	Uso improprio ragionevolmente prevedibile	6
1.7	Funzionamento / Uso	6
1.8	Spegnimento totale.....	7
1.9	Pulizia e manutenzione ordinaria	7
1.10	Manutenzione straordinaria	8
1.11	Smantellamento.....	8
2.	INTRODUZIONE	9
3.	DESCRIZIONE DELLE APPARECCHIATURE.....	9
4.	TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE	9
5.	CONDIZIONI DI UTILIZZO E CARATTERISTICHE TECNICHE.....	9
5.1	Targhetta.....	10
5.2	Comandi e controlli.....	10
6.	INSTALLAZIONE	10
6.1	Controllo ricevimento dell'apparecchiatura	10
6.2	Posizionamento	10
6.3	Predisposizione a carico del cliente	10
6.4	Collegamenti elettrici	10
7.	FUNZIONAMENTO / USO.....	10
7.1	Destinazioni d'uso e restrizioni	10
7.2	Messa in funzione.....	11
7.3	Termostato digitale	11
7.4	Spegnimento totale.....	11
8.	PULIZIA E MANUTENZIONE	12
8.1	Manutenzione ordinaria	12
8.2	Manutenzione straordinaria	12
8.3	Possibili anomalie.....	12
9.	SMANTELLAMENTO	12
10.	DOCUMENTAZIONE ALLEGATA.....	12
11.	SCHEMI DI MONTAGGIO E SPECIFICHE TECNICHE.....	43
11.1	ELEGANCE	46
11.2	COMPACT	46



MANUALE D'INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE: PIANO RISCALDANTE IN VETROCERAMICA AD INCASSO "DROP-IN"

1. AVVERTENZE

Leggere con attenzione il presente manuale prima di procedere all'installazione.

Il manuale è concepito per dare all'utilizzatore le informazioni necessarie all'impiego dell'apparecchiatura in condizioni di sicurezza, dal trasporto al momento dello smantellamento. Per una corretta comprensione del documento è necessario avere buona conoscenza dei termini e della simbologia utilizzata, di seguito riassunta:

 **AVVERTENZA** – Pericolo per la salute e la sicurezza delle persone addette

 **AVVERTENZA** – Pericolo di elettrocuzione – tensione pericolosa

 **AVVERTENZA** – Pericolo ustioni - superficie calda

 Leggere il manuale istruzioni prima di utilizzare l'apparecchiatura

Il manuale deve essere conservato con cura, per essere disponibile in caso di future consultazioni. In caso di cessione dell'apparecchiatura, il manuale deve essere consegnato al nuovo utente.

La presente documentazione viene resa disponibile dal produttore anche in formato digitale.

Per un corretto utilizzo dell'apparecchiatura:

- Non rimuovere o manomettere i dispositivi di sicurezza;
- È vietata qualsiasi operazione di controllo, pulizia e manutenzione su organi in movimento;
- Utilizzare solo per gli scopi specificatamente previsti;
- Evitare la presenza di personale estraneo in prossimità dell'apparecchiatura;
- È vietato l'uso da parte di minori o da adulti con limitate capacità fisiche o mentali;
- Impiegare per la manutenzione esclusivamente personale qualificato;
- Disattivare l'apparecchiatura in caso di guasto o di funzionamento irregolare;
- Utilizzare esclusivamente ricambi forniti dal Costruttore o da questi indicati;
- Il livello di pressione acustica misurato "A" è inferiore a 70 dB ("A").

 **Attenzione:** l'accesso al quadro elettrico principale e a tutte le altre parti elettriche, sia per l'installazione che per la manutenzione, è autorizzato solo a personale qualificato.

 **Attenzione:** se la superficie del piano in cristallo temperato presenta delle fessure scollegare immediatamente l'apparecchio dalla rete elettrica e chiamare il servizio di assistenza.

Il Costruttore declina ogni responsabilità per i danni a cose o persone causati dalla mancata osservanza delle istruzioni e precauzioni contenute nel manuale.

Per qualsiasi dubbio o necessità rivolgersi al Rivenditore.

1.1 Descrizione delle apparecchiature

I nostri elementi con piano riscaldante in vetroceramica sono costituiti da un piano in cristallo temperato. La temperatura massima di funzionamento è di circa 120°C. I modelli 4 e 5 GN sono dotati di 2 piastre riscaldanti con regolazione della temperatura indipendente.

L'apparecchiatura è conforme alle Direttive 2004/108 CEE e 2006/95 CEE.

Sono state inoltre applicate le norme EN 60335-1, EN 60335-2-36, EN 60335-2-48, EN 55014, EN 61000-3-2 ed EN 61000-3-3.

1.2 Trasporto e movimentazione

 Se l'apparecchiatura viene trasportata su pallet deve essere scaricata mediante carrello elevatore o altro macchinario di sollevamento idoneo, manovrati da personale addestrato. Durante le operazioni di carico e scarico è vietato stazionare sotto i carichi sospesi. Eventuali errori di manovra potrebbero causare infortuni per schiacciamento.

Qualora le superfici dell'apparecchiatura subissero urti esse sarebbero immediatamente rovinate. In questa fase deve essere vietata la sosta nelle immediate vicinanze a chiunque non sia coinvolto direttamente nell'operazione.

Il personale che effettua la movimentazione, il posizionamento, il montaggio e lo smontaggio deve essere specializzato e munito di mezzi di protezione personale adeguati (ad es.: guanti da lavoro, scarpe antinfortunistiche).

1.3 Condizioni di utilizzo e caratteristiche tecniche

L'apparecchiatura è stata concepita unicamente per l'esposizione e il mantenimento in temperatura di alimenti posti in teglie e tegami, in locali adibiti alla ristorazione collettiva. Ogni altro impiego è da ritenersi improprio.

La temperatura max di funzionamento del piano riscaldante è di 120°C.

Gli ELEMENTI CON PIANO RISCALDANTE IN CRISTALLO TEMPERATO sono disponibili secondo le configurazioni riportate nella Tabella A.

 Attenzione: le apparecchiature non sono idonee per installazioni all'aperto e/o ambienti sottoposti alle azioni degli agenti atmosferici (pioggia, sole battente, ecc.).

 Attenzione: in queste apparecchiature non conservare sostanze esplosive tipo contenitori sotto pressione o articoli che abbiano al loro interno propellente infiammabile.

 Attenzione: prima di installare l'apparecchiatura verificare che quanto predisposto per il collegamento elettrico sia conforme a quanto segnalato in targhetta. È vietato rimuovere o modificare la targhetta caratteristiche o qualsiasi altra etichetta di avvertenza.

 Attenzione: piani in vetroceramica ad alta temperatura. Si consiglia l'uso di presine o guanti a causa della temperatura raggiungibile dai contenitori delle vivande o stoviglie riscaldate.

1.4 Installazione

Prima di procedere al disimballo, verificare l'integrità esterna dell'involucro di protezione. Eventuali danni devono essere tempestivamente segnalati al vettore. In ogni caso nessun apparecchio danneggiato potrà essere reso al costruttore senza preavviso e senza averne ottenuta preventiva autorizzazione scritta.

 Le operazioni descritte devono essere effettuate da personale qualificato, prima di effettuare qualsiasi procedura di installazione scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.

Posizionare l'apparecchiatura con l'eventuale aiuto di un transpallet. Se questo spostamento avviene dopo il disimballo, proteggere le superfici dagli urti. Una volta completata l'installazione è possibile togliere la pellicola protettiva. L'operazione va fatta molto lentamente per evitare che la colla rimanga sulle superfici.

Predisporre una presa di corrente con terra e con capacità adeguata all'assorbimento indicato nella targhetta caratteristiche.

1.5 Collegamenti elettrici



Devono essere effettuati nel rispetto delle norme locali vigenti e da personale qualificato. Prima di effettuare il collegamento accertarsi che la tensione e la frequenza corrispondano a quanto riportato sulla targhetta caratteristiche dell'apparecchiatura. Il collegamento elettrico avviene collegando la spina dell'apparecchiatura ad una presa del locale, la quale deve essere accessibile anche dopo l'installazione.

Il cavo deve avere delle caratteristiche minime del tipo H05 RNF ed un conduttore di terra efficiente e correttamente dimensionato in base alla potenza totale dell'apparecchio e degli eventuali altri apparecchi o accessori collegati sulla stessa morsettiera (vedi targhetta).

Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato, deve essere sostituito dall'assistenza clienti o comunque da personale qualificato.

L'impianto elettrico di alimentazione dell'apparecchio deve essere dotato, a monte, di un interruttore automatico onnipolare correttamente dimensionato che garantisca un'apertura fra i contatti di almeno 3 mm. Il cavo di terra non deve essere interrotto.



La sicurezza elettrica di questa apparecchiatura è garantita unicamente quando sono soddisfatte le condizioni predette e se il sistema è in regola anche sotto il profilo dell'equipotenzialità (utilizzare la vite di collegamento posta in prossimità dell'entrata del cavo di alimentazione e dell'adesivo con simbolo 



Qualsiasi operazione sugli impianti elettrici deve essere effettuata da personale qualificato. Il costruttore declina ogni responsabilità in caso di mancato rispetto delle norme di sicurezza.

1.6 Uso improprio ragionevolmente prevedibile

Si considera improprio qualsiasi uso diverso da quanto specificato nel presente manuale. Durante l'utilizzo della macchina non sono ammessi lavori o attività che possono comportare rischi per la sicurezza degli addetti o danni all'apparecchiatura. Per uso improprio si intende:

- Posizionare le apparecchiature in ambiente esterno esposte alle intemperie
- Errata installazione della macchina.
- Modificare o manomettere i dispositivi di sicurezza.
- Apportare modifiche o manomettere gli elementi elettronici dell'apparecchiatura.
- Non rispettare le scadenze periodiche di controllo, manutenzione e pulizia.
- Il posizionamento o il deposito, nelle immediate vicinanze della macchina, di materiali infiammabili ed esplosivi.

1.7 Funzionamento / Uso

- Prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta, pulire il piano in cristallo temperato con un prodotto adatto e carta assorbente da cucina. Evitare l'uso di detersivi o polveri abrasive. Ripassare con un panno umido ed asciugare accuratamente.
- Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per la quale è stata espressamente concepita: cioè per l'esposizione e il mantenimento di alimenti in temperatura posti in teglie e tegami. Ogni altro impiego è da ritenersi improprio.
- Le macchine non sono adatte a lavorare in ambienti non controllati, le apparecchiature non sono idonee per installazioni all'aperto e/o ambienti sottoposti alle azioni degli agenti atmosferici (pioggia, sole battente, ecc.).
- Per evitare graffi sul piano in cristallo temperato si consiglia l'uso di teglie e tegami con fondo liscio e piano. Se si utilizza il piano in cristallo temperato (a freddo) come piano di lavoro, è necessario pulirlo perfettamente prima di accenderlo. Appoggiando pentole su residui abrasivi, il piano in cristallo temperato potrebbe graffiarsi.



Nel caso in cui dovessero presentarsi delle anomalie (corto circuiti, avarie, deterioramenti cavi elettrici, odore di gas a indicare una possibile perdita ecc.) l'addetto all'uso ordinario della macchina deve immediatamente procedere alla disattivazione e allo scollegamento elettrico e attivarsi per la messa in sicurezza dell'area di lavoro.

1.8 Spegnimento totale

- Spegner l'apparecchiatura spegnendo il termoregolatore B e l'interruttore generale A (fig.1).
- Disinserire l'interruttore a monte dell'apparecchiatura

In caso di spegnimento prolungato:

- a) escludere l'alimentazione elettrica;
- b) pulire accuratamente il piano;
- c) proteggere le superfici INOX con un velo di olio di vaselina passando energicamente un panno appena imbevuto con l'olio.

Nei modelli dotati di termoregolatore meccanico:

- Spegner l'apparecchiatura ruotando la manopola di Fig. 2 in senso antiorario fino a fine corsa e mettere l'interruttore A in pos. 0
- Disinserire l'interruttore a monte dell'apparecchiatura

In caso di spegnimento prolungato:

- a) escludere l'alimentazione elettrica;
- b) pulire accuratamente il piano;
- c) proteggere le superfici INOX con un velo di olio di vaselina passando energicamente un panno appena imbevuto con l'olio.



Attenzione: se la superficie del piano in cristallo temperato presenta delle fessure scollegare immediatamente l'apparecchio dalla rete elettrica e chiamare il servizio di assistenza.

1.9 Pulizia e manutenzione ordinaria

La manutenzione ordinaria e preventiva consiste essenzialmente nella pulizia settimanale delle parti in acciaio inox con acqua tiepida e sapone, seguita da un risciacquo abbondante ed un'accurata asciugatura. L'operazione di pulizia deve essere eseguita solo dopo aver staccato l'alimentazione elettrica a monte dell'apparecchiatura.

Per trarre la maggiore soddisfazione nell'utilizzo del piano in cristallo temperato, è importante seguire alcuni suggerimenti ed istruzioni:

- Togliere, per prima cosa, ogni residuo di sporco e di cibo dal piano in cristallo temperato con un apposito raschietto.
- Quindi versare sul piano in cristallo temperato FREDDO alcune gocce di detergente adatto e strofinare con carta da cucina (o panno morbido).
- Risciacquare il piano in cristallo temperato ed asciugarlo con un panno pulito o carta da cucina.

Importante:

- Nel caso in cui, fogli di alluminio o di plastica, zucchero o cibi contenenti zucchero dovessero sciogliersi sulla superficie del piano in cristallo temperato, 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, o detergenti come spray per forno o smacchiatori.

Evitare assolutamente l'uso di prodotti detergenti abrasivi o corrosivi e di attrezzi come pagliette, spazzole o raschietti metallici.

- Varechina, acido cloridrico ed altri composti contenenti cloro danneggiano l'acciaio inox.
- Il pavimento sotto l'apparecchio non deve essere lavato con sostanze corrosive che potrebbero sviluppare vapori che danneggiano l'apparecchiatura.
- Durante la pulizia non lavare con getti d'acqua l'apparecchiatura.

ATTENZIONE:

- Evitare assolutamente l'uso di prodotti detergenti abrasivi o corrosivi.
- Varechina, acido cloridrico ed altri composti contenenti cloro danneggiano l'acciaio inox.
- Le parti colorate devono essere pulite con cera ai siliconi.
- Il pavimento sotto l'apparecchio non deve essere lavato con sostanze corrosive che potrebbero sviluppare vapori che danneggiano l'apparecchiatura.
- Durante la pulizia non lavare con getti d'acqua l'apparecchiatura.
- È vietato rimuovere le protezioni di sicurezza.
- È vietato fumare.

1.10 Manutenzione straordinaria

Prima di qualsiasi operazione di manutenzione mettere l'apparecchiatura in condizioni di sicurezza. La manutenzione straordinaria avviene in caso di guasto o anomalia e deve essere effettuata esclusivamente da personale qualificato e con l'apparecchiatura disconnessa dalla rete di alimentazione. In questo ambito possono essere necessarie riparazioni o sostituzioni. Le parti difettose devono essere sostituite solo con materiali e componenti identici a quelli originali o indicati dal Fornitore. L'uso di materiali non idonei può rendere la macchina non conforme agli standard di sicurezza. Il produttore declina ogni responsabilità per danni derivanti da interventi effettuati da tecnici non qualificati o non autorizzati.



Nel caso in cui dovessero presentarsi delle anomalie (corto circuiti, avarie, deterioramenti cavi elettrici, odore di gas a indicare una possibile perdita ecc.) l'addetto all'uso ordinario della macchina



deve immediatamente procedere alla disattivazione e allo scollegamento elettrico e attivarsi per la messa in sicurezza dell'area di lavoro.

In caso di sostituzione di componenti o modifica sull'apparecchiatura eseguita dall'utilizzatore senza il consenso scritto del Costruttore, o con ricambi non autorizzati, la garanzia decade immediatamente.

1.11 Smantellamento

Alla fine della sua vita utile, l'apparecchiatura dovrà essere esclusa dalla rete elettrica prima di procedere allo smontaggio dei vari componenti. Si dovrà fare attenzione alle possibilità di infortunio connesse con la forma ed il peso di ciascun componente.



Il simbolo riportato sul prodotto indica che esso non deve essere considerato un rifiuto domestico ma l'apparecchiatura deve essere smaltita nel rispetto delle leggi vigenti. Le varie parti (componenti elettrici, tubi in gomma, guaine passacavi, ecc.) andranno sezionate per ottenere il miglior risultato possibile in termini di rispetto per l'ambiente in ottemperanza alle leggi vigenti.

2. INTRODUZIONE

Leggere con attenzione il presente manuale prima di procedere all'installazione.

Il manuale è concepito per dare all'utilizzatore le informazioni necessarie all'impiego dell'apparecchiatura in condizioni di sicurezza, dal trasporto al momento dello smantellamento. Per una corretta comprensione del documento è necessario avere buona conoscenza dei termini e della simbologia utilizzata, di seguito riassunta:



AVVERTENZA – Pericolo per la salute e la sicurezza delle persone addette



AVVERTENZA – Pericolo di elettrocuzione – tensione pericolosa



AVVERTENZA – Pericolo ustioni - superficie calda



Leggere il manuale istruzioni prima di utilizzare l'apparecchiatura

Il manuale deve essere conservato con cura, per essere disponibile in caso di future consultazioni. In caso di cessione dell'apparecchiatura, il manuale deve essere consegnato al nuovo utente.

Per un corretto utilizzo dell'apparecchiatura:

- Non rimuovere o manomettere i dispositivi di sicurezza;
- È vietata qualsiasi operazione di controllo, pulizia e manutenzione su organi in movimento
- Utilizzare solo per gli scopi specificatamente previsti;
- Evitare la presenza di personale estraneo in prossimità dell'apparecchiatura;
- È vietato l'uso da parte di minori o da adulti con limitate capacità fisiche o mentali;
- Impiegare per la manutenzione esclusivamente personale qualificato;
- Disattivare l'apparecchiatura in caso di guasto o di funzionamento irregolare;
- Utilizzare esclusivamente ricambi forniti dal Costruttore o da questi indicati;
- Il livello di pressione acustica misurato "A" è inferiore a 70 dB ("A").



Attenzione: l'accesso al quadro elettrico principale e a tutte le altre parti elettriche, sia per l'installazione che per la manutenzione, è autorizzato solo a personale qualificato.



Attenzione: se la superficie del piano in cristallo temperato presenta delle fessure scollegare immediatamente l'apparecchio dalla rete elettrica e chiamare il servizio di assistenza.

Il Costruttore declina ogni responsabilità per i danni a cose o persone causati dalla mancata osservanza delle istruzioni e precauzioni contenute nel manuale.

Per qualsiasi dubbio o necessità rivolgersi al Rivenditore.

L'apparecchiatura è conforme alle Direttive 2004/108 CEE e 2006/95 CEE.

Sono state inoltre applicate le norme EN 60335-1, EN 60335-2-36, EN 60335-2-48, EN 55014, EN 61000-3-2 ed EN 61000-3-3.

3. DESCRIZIONE DELLE APPARECCHIATURE

I nostri elementi con piano riscaldante in vetroceramica sono costituiti da un piano in cristallo temperato. La temperatura massima di funzionamento è di circa 120°C. I modelli 4 e 5 GN sono dotati di 2 piastre riscaldanti con regolazione della temperatura indipendente.

4. TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE



Se l'apparecchiatura viene trasportata su pallet deve essere scaricata mediante carrello elevatore o altro macchinario di sollevamento idoneo, manovrati da personale addestrato. Durante le operazioni di carico e scarico è vietato stazionare sotto i carichi sospesi. Eventuali errori di manovra potrebbero causare infortuni per schiacciamento.

Qualora le superfici dell'apparecchiatura subissero urti esse sarebbero immediatamente rovinate.

In questa fase deve essere vietata la sosta nelle immediate vicinanze a chiunque non sia coinvolto direttamente nell'operazione.

Il personale che effettua la movimentazione, il posizionamento, il montaggio e lo smontaggio deve essere specializzato e munito di mezzi di protezione personale adeguati (ad es.: guanti da lavoro, scarpe antinfortunistiche).

5. CONDIZIONI DI UTILIZZO E CARATTERISTICHE TECNICHE

L'apparecchiatura è stata concepita unicamente per l'esposizione e il mantenimento in temperatura di alimenti posti in teglie e tegami, in locali adibiti alla ristorazione collettiva. Ogni altro impiego è da ritenersi improprio.



Attenzione: le apparecchiature non sono idonee per installazioni all'aperto e/o ambienti sottoposti alle azioni degli agenti atmosferici (pioggia, sole battente, ecc.)



Attenzione: piani in vetroceramica ad alta temperatura. Si consiglia l'uso di presine o guanti a causa della temperatura raggiungibile dai contenitori delle vivande o stoviglie riscaldate.

5.1 Targhetta

La targhetta caratteristiche contiene i dati identificativi e tecnici del prodotto. Di seguito verranno elencate le informazioni in essa contenute:

 Valvasone - PN Made in Italy		 1	
MOD. 2		N° 3	
V 4	5	6 A	7 Hz 8 kW max
			

- Costruttore
- 1. Anno di produzione dell'apparecchiatura
- 2. Modello Articolo
- 3. Numero di serie
- 4. Dati elettrici: tensione di alimentazione (V)
- 5. Dati elettrici: numero fasi (~)
- 6. Dati elettrici: corrente assorbita (A)
- 7. Dati elettrici: frequenza di alimentazione (Hz)
- 8. Dati elettrici: potenza massima assorbita (kW)
- 9.

 **Attenzione:** prima di installare l'apparecchiatura verificare che quanto predisposto per il collegamento elettrico sia conforme a quanto segnalato in targhetta. È vietato rimuovere o modificare la targhetta caratteristiche o qualsiasi altra etichetta di avvertenza.

5.2 Comandi e controlli

L'apparecchiatura viene comandata dal quadro elettrico collegato con cavo L=2,5 mt posizionabile dall'utente secondo le necessità di montaggio.

6. INSTALLAZIONE

6.1 Controllo ricevimento dell'apparecchiatura

Prima di procedere al disimballo, verificare l'integrità esterna dell'involucro di protezione.

Eventuali danni devono essere tempestivamente segnalati al vettore. In ogni caso nessun apparecchio danneggiato potrà essere reso al costruttore senza preavviso e senza averne ottenuta preventiva autorizzazione scritta.

6.2 Posizionamento

 Le operazioni descritte devono essere effettuate da personale qualificato, prima di effettuare qualsiasi procedura di installazione scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.

Posizionare l'apparecchiatura con l'eventuale aiuto di un transpallet. Se questo spostamento avviene dopo il disimballo, proteggere le superfici dagli urti. Una volta completata l'installazione è possibile togliere la pellicola protettiva. L'operazione va fatta molto lentamente per evitare che la colla rimanga sulle superfici.

6.3 Predisposizione a carico del cliente

Predisporre una presa di corrente con terra e con capacità adeguata all'assorbimento indicato nella targhetta caratteristiche.

6.4 Collegamenti elettrici

 Devono essere effettuati nel rispetto delle norme locali vigenti e da personale qualificato. Prima di effettuare il collegamento accertarsi che la tensione e la frequenza corrispondano a quanto riportato sulla targhetta caratteristiche dell'apparecchiatura. Il collegamento elettrico avviene collegando la spina dell'apparecchiatura ad una presa del locale, la quale deve essere accessibile anche dopo l'installazione.

Il cavo deve avere delle caratteristiche minime del tipo H05 RNF ed un conduttore di terra efficiente e correttamente dimensionato in base alla potenza totale dell'apparecchio e degli eventuali altri apparecchi o accessori collegati sulla stessa morsettiera (vedi targhetta).

Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato, deve essere sostituito dall'assistenza clienti o comunque da personale qualificato. L'impianto elettrico di alimentazione dell'apparecchio deve essere dotato, a monte, di un interruttore automatico onnipolare correttamente dimensionato che garantisca un'apertura fra i contatti di almeno 3 mm. Il cavo di terra non deve essere interrotto.

 La sicurezza elettrica di questa apparecchiatura è garantita unicamente quando sono soddisfatte le condizioni predette e se il sistema è in regola anche sotto il profilo dell'equipotenzialità (utilizzare la vite di collegamento posta in prossimità dell'entrata del cavo di alimentazione e dell'adesivo con simbolo ).

 Qualsiasi operazione sugli impianti elettrici deve essere effettuata da personale qualificato. Il costruttore declina ogni responsabilità in caso di mancato rispetto delle norme di sicurezza.

7. FUNZIONAMENTO / USO

7.1 Destinazioni d'uso e restrizioni

- Prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta, pulire il piano in cristallo temperato con un prodotto adatto e carta assorbente da cucina. Evitare l'uso di detersivi o polveri abrasive. Ripassare con un panno umido ed asciugare accuratamente.
- Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per la quale è stata espressamente concepita: cioè per l'esposizione e il mantenimento di alimenti in temperatura posti in teglie e tegami. Ogni altro impiego è da ritenersi improprio.
- Le macchine non sono adatte a lavorare in ambienti non controllati, le apparecchiature non sono idonee per installazioni all'aperto e/o ambienti sottoposti alle azioni degli agenti atmosferici (pioggia, sole battente, ecc.).
- Per evitare graffi sul piano in cristallo temperato si consiglia l'uso di teglie e tegami con fondo liscio e piano. Se si utilizza il piano in cristallo temperato (a freddo) come piano di lavoro, è necessario pulirlo perfettamente prima di accenderlo. Appoggiando pentole su residui abrasivi, il piano in cristallo temperato potrebbe graffiarsi.

 **Attenzione:** piani in vetroceramica ad alta temperatura. Si consiglia l'uso di presine o guanti a causa della temperatura raggiungibile dai contenitori delle vivande o stoviglie riscaldate.

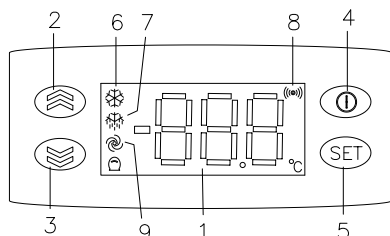
7.2 Messa in funzione

- Inserire l'interruttore di protezione posto a monte dell'apparecchiatura.
- Accendere l'interruttore generale A di Fig. 1.
- Accendere il termoregolatore digitale della piastra B di Fig. 1, tenendo premuto per almeno 5 sec. il tasto 4 (vedi figura del termoregolatore)
- Se la temperatura della piastra è inferiore al valore impostato, si accendono le resistenze e la spia 6 del termostato digitale B
- Regolare il termoregolatore digitale B alla temperatura desiderata (il termoregolatore impostato a 110°C).
- Il termoregolatore digitale B indica la temperatura della piastra

NEI MODELLI DOTATI DI TERMOREGOLATORE MECCANICO:

- Inserire l'interruttore di protezione posto a monte dell'apparecchiatura.
- Mettere l'interruttore A in pos. 1 (Fig.2), regolare il termostato B alla temperatura desiderata, quando la piastra è in funzione si accende la spia C. La scala graduata è solamente indicativa.

7.3 Termostato digitale



Legenda

- 1 – Display
- 2 – Pulsante “aumenta valore”
- 3 – Pulsante “decrementa valore”
- 4 – Premuto per almeno 5 sec. attiva la funzione stand-by, Pulsante “funzione di uscita”
- 5 – Pulsante “accede al setpoint”, accede ai menu, conferma comandi, visualizza allarmi
- 6 – Led rosso acceso fisso piastra accesa
- 8 – Led rosso acceso allarme attivo, lampeggiante per allarme tacitato

USO

Nel corso del normale funzionamento lo strumento visualizza la temperatura rilevata dalla sonda posta a contatto della piastra.

Per visualizzare l'attuale valore del set point: (valore temperatura scelta), premere e rilasciare il tasto set, appare la scritta “set”, premere nuovamente il tasto set.

Per modificare il valore del setpoint di lavoro premere e rilasciare il tasto set appare la scritta “set”, premere nuovamente il tasto set, appare il valore impostato, per modificarlo agire entro 15 secondi sui pulsanti ▲(2) o ▼(3) per aumentare o diminuire il valore; dopo la modifica, per memorizzare il nuovo valore premere il tasto set. Il setpoint è impostabile entro i limiti di temperatura massima e minima stabiliti.

SEGNALAZIONI ED ALLARMI

“E1” sul visualizzatore indica sonda termostato guasta indicano una delle seguenti anomalie: tipo di sonda non corretta, sonda difettosa, difetto nei collegamenti; controllare l'integrità della sonda e la correttezza del collegamento strumento-sonda.

“AH1” sul visualizzatore indica allarme di alta temperatura indica che il valore letto è maggiore al valore max impostato dopo il tempo prestabilito; non causa nessun effetto sulla regolazione, l'allarme rientra quando la temperatura scende al di sotto del valore max.

“AL1” sul visualizzatore indica allarme di bassa temperatura indica che il valore letto è minore al valore min impostato dopo il tempo prestabilito; non causa nessun effetto sulla regolazione, l'allarme rientra quando la temperatura sale al di sopra del valore min.

La modifica dei PARAMETRI DI CONFIGURAZIONE del termostato, fissati dal costruttore, deve essere eseguita solo da personale qualificato utilizzando le istruzioni dello strumento.



Nel caso in cui dovessero presentarsi delle anomalie (corto circuiti, avarie, deterioramenti cavi elettrici, odore di gas a indicare una possibile perdita ecc.) l'addetto all'uso ordinario della macchina deve immediatamente procedere alla disattivazione e allo scollegamento elettrico e attivarsi per la messa in sicurezza dell'area di lavoro.

7.4 Spegnimento totale

- Spegner l'apparecchiatura spegnendo il termoregolatore B e l'interruttore generale A (fig.1).
- Disinserire l'interruttore a monte dell'apparecchiatura

In caso di spegnimento prolungato:

- a) escludere l'alimentazione elettrica;
- b) pulire accuratamente il piano;
- c) proteggere le superfici INOX con un velo di olio di vaselina passando energicamente un panno appena imbevuto con l'olio.

NEI MODELLI DOTATI DI TERMOREGOLATORE MECCANICO:

- Spegner l'apparecchiatura ruotando la manopola di Fig. 2 in senso antiorario fino a fine corsa e mettere l'interruttore A in pos. 0
- Disinserire l'interruttore a monte dell'apparecchiatura

In caso di spegnimento prolungato:

- a) escludere l'alimentazione elettrica;
- b) pulire accuratamente il piano;
- c) proteggere le superfici INOX con un velo di olio di vaselina passando energicamente un panno appena imbevuto con l'olio.

8. PULIZIA E MANUTENZIONE

8.1 Manutenzione ordinaria

L'operazione di pulizia deve essere eseguita solo dopo aver staccato l'alimentazione elettrica a monte dell'apparecchiatura.

Durante l'operazione il cavo e la spina devono essere portati in posizione sempre visibile dall'operatore che sta effettuando l'intervento.

La manutenzione ordinaria e preventiva consiste essenzialmente nella pulizia settimanale delle parti in acciaio inox con acqua tiepida e sapone neutro, seguita da un risciacquo ed un'accurata asciugatura. Non utilizzare getti d'acqua diretti. Si consiglia di pulire almeno ogni tre mesi le alettature del condensatore del gruppo refrigerante. Tali operazioni vanno eseguite da personale qualificato.

ATTENZIONE:

- Evitare assolutamente l'uso di prodotti detergenti abrasivi o corrosivi.
- Varchina, acido cloridrico ed altri composti contenenti cloro danneggiano l'acciaio inox.
- Le parti colorate devono essere pulite con cera ai siliconi.
- Il pavimento sotto l'apparecchio non deve essere lavato con sostanze corrosive che potrebbero sviluppare vapori che danneggiano l'apparecchiatura.
- Durante la pulizia non lavare con getti d'acqua l'apparecchiatura.
- Gli sportelli in policarbonato vanno puliti unicamente con alcol ed un panno morbido.
- È vietato rimuovere le protezioni di sicurezza.
- È vietato fumare.

8.2 Manutenzione straordinaria

Prima di qualsiasi operazione di manutenzione mettere l'apparecchiatura in condizioni di sicurezza. La manutenzione straordinaria avviene in caso di guasto o anomalia e deve essere effettuata esclusivamente da personale qualificato e con l'apparecchiatura disconnessa dalla rete di alimentazione. In questo ambito possono essere necessarie riparazioni o sostituzioni. Le parti difettose devono essere sostituite solo con materiali e componenti identici a quelli originali o indicati dal Fornitore. L'uso di materiali non idonei può rendere la macchina non conforme agli standard di sicurezza. Il produttore declina ogni responsabilità per danni derivanti da interventi effettuati da tecnici non qualificati o non autorizzati.



Nel caso in cui dovessero presentarsi delle anomalie (corto circuiti, avarie, deterioramenti cavi elettrici, odore di gas a indicare una possibile perdita ecc.) l'addetto all'uso ordinario della macchina deve immediatamente procedere alla disattivazione e allo scollegamento elettrico e attivarsi per la messa in sicurezza dell'area di lavoro.



In caso di sostituzione di componenti o modifica sull'apparecchiatura eseguita dall'utilizzatore senza il consenso scritto del Costruttore, o con ricambi non autorizzati, la garanzia decade immediatamente.

8.3 Possibili anomalie

Se il piano in cristallo non si riscalda, controllare l'alimentazione elettrica, che l'interruttore A non sia in pos. 0 e che il termostato non sia regolato al minimo. Se dopo aver effettuato i controlli indicati non si ottiene un funzionamento corretto, spegnere l'apparecchiatura e contattare immediatamente il fornitore.

9. SMANTELLAMENTO

Alla fine della sua vita utile, l'apparecchiatura dovrà essere esclusa dalla rete elettrica prima di procedere allo smontaggio dei vari componenti. Si dovrà fare attenzione alle possibilità di infortunio connesse con la forma ed il peso di ciascun componente.



Il simbolo riportato sul prodotto indica che esso non deve essere considerato un rifiuto domestico ma l'apparecchiatura deve essere smaltita nel rispetto delle leggi vigenti, in particolare per quanto riguarda il recupero del gas refrigerante. Le varie parti (componenti elettrici, tubi in gomma, guaine passacavi, ecc.) andranno selezionate per ottenere il miglior risultato possibile in termini di rispetto per l'ambiente in ottemperanza alle leggi vigenti.

10. DOCUMENTAZIONE ALLEGATA

- Foglio di collaudo
- Schema elettrico
- Libretto istruzioni termostato