

09/2010

# **Mod: BRET/1E-HR**

**Production code: 400 FE**



**Diamond**  
catering equipment

# Manuale d'istruzione

## 400FE

Grazie per l'acquisto di questo prodotto professionale! Avete scelto un prodotto che combina caratteristiche tecniche eccellenti con massimo confort. Questo manuale contiene informazioni che vi permetteranno di utilizzare la macchina in perfette condizioni di sicurezza ed avere un risultato di massima soddisfazione.

### I. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Prima di utilizzare il prodotto rispettare queste istruzioni di sicurezza per evitare il rischio di scosse elettriche, bruciature o fiamme o altre lesioni o guasti. Quando si utilizza questo prodotto, rispettare sempre le precauzioni di sicurezza di base, ad esempio:

- Leggere attentamente le seguenti istruzioni, e conservare il manuale in luogo facilmente accessibile per una rapida consultazione. Installare sempre il prodotto seguendo le presenti istruzioni.
- Proteggere il prodotto da luce solare diretta, freddo e umidità.
- Non lasciare il prodotto alla portata dei bambini.
- Accertarsi che solo persone esperte utilizzino il prodotto.
- Non spostare mai il prodotto quando è in funzione o quando le superfici sono ancora calde.
- Controllare che il prodotto sia correttamente spento prima di collegarlo o scollegarlo.
- Non utilizzare il prodotto per altri scopi diversi da quello per cui è stato progettato.
- Non toccare mai le superfici calde: utilizzare le impugnature e i pulsanti.
- Tenere il cavo lontano da superfici calde.
- Il cavo elettrico non deve essere mai tirato per scollegare l'apparecchio e mai pressato fra angoli di mobili e quant'altro.
- Non utilizzare il prodotto se rilevate dei guasti o se il cavo elettrico e spina risultano danneggiati. Sia il cavo sia ogni altro pezzo specifico del prodotto, se danneggiati devono essere sostituiti immediatamente.
- Le riparazioni devono essere eseguite solo da personale qualificato.
- Utilizzare solo ricambi originali.

### II. CONTENUTO DELLA CONFEZIONE

- Prodotto e Accessori: **CREPIERA** completa di spatola a testa di legno stendi-impasto
- La confezione contiene esclusivamente il prodotto a pieno rispetto dell'ambiente e che devono essere eliminate secondo le locali normative, di riciclaggio e di rifiuti, in vigore

### III. CONFORMITÀ D'USO

- Utilizzare il prodotto per la cottura di crepes. Crepiera ad alto rendimento in 14 dozzine di crepes all'ora cotte da entrambi i lati - Termostato da 0-300°C

### IV. MODALITÀ OPERATIVA

La piastra di cottura è dotata di placca in ghisa smaltata. Gli elementi termici assicurano un rapido aumento della temperatura assicurando che il calore sia omogeneo sull'intera superficie della piastra. La temperatura è regolata mediante il termostato. Durante la fase di preparazione, ruotare il termostato sulla posizione desiderata. Quando la spia luminosa termostatica si spegne, la piastra ha raggiunto la temperatura desiderata ed è pronta all'uso.

### V. FUNZIONAMENTO / INSTALLAZIONE

#### a) Installazione / Assemblaggio:

- Posizionare il prodotto su una superficie stabile e resistente al calore.
- Non posizionare mai il prodotto vicino a pareti, o divisori in materiale combustibile anche se rivestiti con materiale isolante.
- Mantenere almeno una distanza di 10 cm da pareti o divisori.

#### b) Avvio iniziale:

Al primo utilizzo è importante rimuovere il rivestimento antiruggine applicato dalla fabbrica.

**Mentre per la piastra usare un detergente e pulire con un panno umido poi preriscaldare per 150la piastra .**

Collegamento del prodotto:

- Accertarsi che il voltaggio e la frequenza dell'impianto elettrico corrispondano ai dati indicati sulla targhetta del modello.
- Controllare sempre che il cavo di alimentazione elettrico o la spina non siano danneggiati.
- Estendere il cavo per tutta la sua lunghezza.
- Collegare il cavo di alimentazione ad una presa dotata di messa a terra.
- Il prodotto è ora collegato.

NB: per collegare il prodotto direttamente all'impianto elettrico, contattare un elettricista esperto per eseguire l'installazione.

#### **c) Utilizzo del prodotto:**

| Elementi del pannello anteriore | Funzione                                                                                                                 |
|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Termostato                      | Regola la temperatura 0-300°C                                                                                            |
| Spia rossa                      | Il prodotto è in fase di riscaldamento (spia accesa)<br>Il prodotto raggiunge la temperatura selezionata (spia è spenta) |

Inizio

- 1/ Posizionare il termostato al massimo
- 2/ Quando la spia arancione è spenta, la piastra è pronta
- 3/ Ruotare il termostato sulla posizione desiderata

Spegnimento del prodotto

- Regolare il termostato su 0
- Rimuovere il cavo di alimentazione
- Lasciar raffreddare completamente il prodotto.
- Pulire il prodotto. (paragrafo 6 Pulizia)

#### **d) Guasto / riparazione:**

In caso di guasto o se una parte del prodotto è danneggiata, chiamare il servizio assistenza e far eseguire le operazioni tecniche da personale qualificato.

### **VI. PULIZIA E MANUTENZIONE**

- **Scollegare il prodotto e lasciare raffreddare**
- Pulire il prodotto regolarmente dopo ogni uso.
- Per la pulizia, utilizzare solo prodotti di manutenzione non abrasivi per acciaio inossidabile, acqua saponata o detersivo per i piatti con una spugna non abrasiva.
- Pulire il prodotto con un panno umido.
- Asciugare il prodotto con un panno soffice asciutto.
- Non pulire il prodotto con un getto d'acqua in quanto le infiltrazioni potrebbero causare guasti irreparabili.
- Non immergere mai il prodotto, il cavo o la spina in acqua o altri liquidi per evitare scosse elettriche.
- Se il prodotto non viene utilizzato per lungo tempo, si consiglia di ingrassare la piastra di cottura e conservarlo al riparo dall'umidità per evitare fenomeni di ossidazione.

### **VII. CARATTERISTICHE TECNICHE**

|                      |             |              |
|----------------------|-------------|--------------|
| <b>Modello</b>       |             | <b>400FE</b> |
| <b>Potenza</b>       | <b>KW</b>   | 3.6          |
| <b>Alimentazione</b> | <b>Volt</b> | 230          |

|                                 |            |              |
|---------------------------------|------------|--------------|
| <b>Assorbimento</b>             | <b>Amp</b> | 16           |
| <b>Dimensioni esterne</b>       | <b>mm</b>  | Diam 400x160 |
| <b>Dimensioni piano cottura</b> | <b>mm</b>  | Diam. 400    |
| <b>Peso</b>                     | <b>Kg</b>  | 14           |

### VIII. Direttive e standard

Il prodotto è conforme ai seguenti standard:

- IEC 60335-2-38
- EN 60350
- EN 61817
- EN 66050

### IX. SMALTIMENTO DI DISPOSITIVI ELETTRICI ED ELETTRONICI



Il prodotto è conforme alle seguenti direttive:

- 2002/95CE (DEE) N°34270064800021
- 2002/96/CE (ROHS)

Non smaltire il prodotto con rifiuti domestici.

Il prodotto deve essere depositato presso un punto di riciclaggio per dispositivi elettrici.

I materiali del prodotto sono riutilizzabili. Eliminando dispositivi elettrici ed elettronici esausti modo corretto, riciclando e riutilizzando il prodotto usato, si contribuisce significativamente alla protezione dell'ambiente.

Per qualsiasi informazione relativa alla raccolta di dispositivi elettrici ed elettronici, esausti rivolgersi all'ufficio preposto dall'amministrazione locale.

### X. GARANZIA

**La validità della garanzia del prodotto è di 12 mesi dalla data di acquisto o data fattura**

La garanzia non copre i guasti dovuti a cause accidentali, negligenza, ad un utilizzo improprio, a modifiche tecniche o a riparazioni effettuate da personale non autorizzato dalla ditta costruttrice e/o dal distributore e dall'uso dei ricambi non originali.