

11/2016

Mod: E22/ST4T-N

Production code: 393046

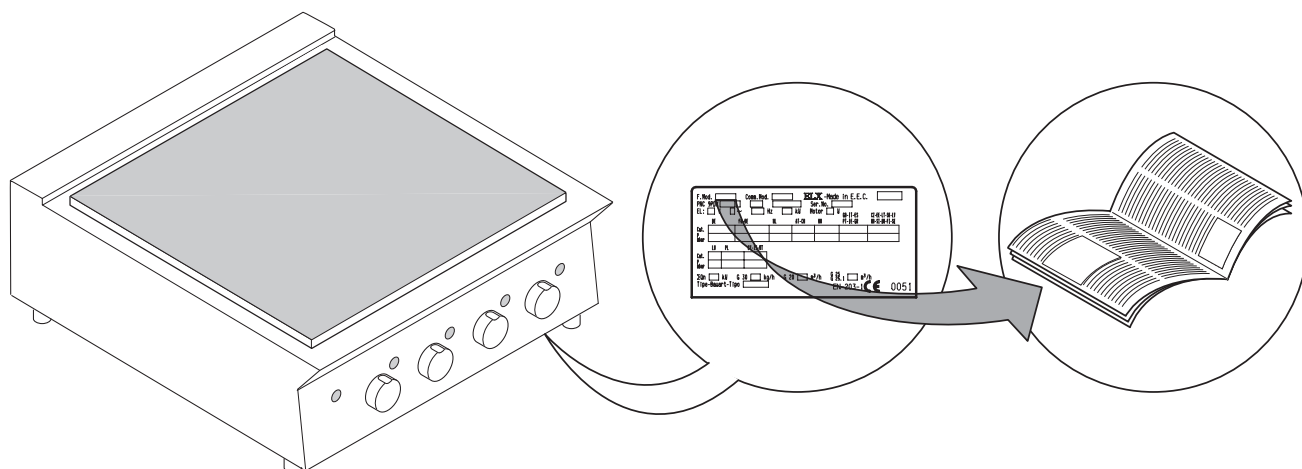


Diamond
catering equipment

INDICE

I. UNIONE APPARECCHIATURE / PROSPETTI	2
II. TARGHETTA CARATTERISTICA e DATI TECNICI	5
III. AVVERTENZE GENERALI	6
IV. ECOLOGIA E AMBIENTE	7
1. IMBALLO	7
2. USO	7
3. PULIZIA7	
4. SMALTIMENTO	7
V. INSTALLAZIONE	7
1. NORME DI RIFERIMENTO	7
2. DISIMBALLO	7
3. POSIZIONAMENTO	7
4. COLLEGAMENTI	8
VI. ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE	8
1. USO DELLA PIASTRA ELETTRICA	8
VII. PULIZIA	9
1. PARTI ESTERNE	9
2. PERIODI DI INATTIVITÀ	9
3. PARTI INTERNE	9
VIII. MANUTENZIONE	9
1. MANUTENZIONE	9

II. TARGHETTA CARATTERISTICA e DATI TECNICI



ATTENZIONE

Questo libretto di istruzioni dà indicazioni relative a diverse apparecchiature. Individuare quella acquistata leggendo quanto riporta la targa posta sotto il pannello di controllo (vedere fig. sopra).

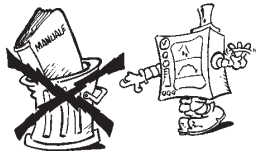
TABELLA A - Dati tecnici app. EI

MODELLI		+9HOED2000 400m m	+9HOEH4000 800m m
DATI TECNICI			
Tensione di alimentazione	V	400	400
Frequenza	Hz	50/60	50/60
Fasi	Nr.	3+N	3+N
Piastre piano di cottura 3.5Kw	Nr.	2	4
Potenza totale massima	kW	7	14
Sezione cavo di alimentazione	m m ²	1,5	2,5

III. AVVERTENZE GENERALI



- Leggere attentamente il libretto di istruzioni dell'apparecchiatura prima dell'uso.



- Conservare il libretto di istruzioni per usi successivi all'installazione.



- **PERICOLO DI INCENDIO** - Lasciare l'area intorno all'apparecchiatura libera e pulita da combustibili. Non tenere materiali infiammabili in prossimità di questa apparecchiatura.

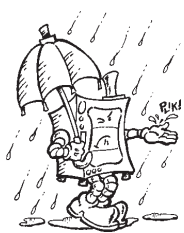


- Installare l'apparecchio in un luogo ben areato per evitare la creazione di miscele pericolose di gas incombusti nello stesso ambiente.
- Il ricircolo d'aria deve tenere conto dell'aria necessaria alla combustione $2 \text{ m}^3/\text{h/kW}$ di potenza gas, nonché del "benessere" delle persone che lavorano nella cucina.
- Una ventilazione impropria causa asfissia. Non ostruire il sistema di ventilazione dell'ambiente in cui è installata questa apparecchiatura. Non ostruire i fori di aerazione e di scarico di questa o di altre apparecchiature.



- Sitare in posizione visibile i numeri telefonici di emergenza.

- L'installazione, la manutenzione e l'adattamento ad altro tipo di gas vanno eseguiti solo da personale qualificato ed autorizzato dal costruttore. Per assistenza rivolgersi ad un centro tecnico autorizzato dal costruttore. Esigere parti di ricambio originali.
- Questa apparecchiatura è stata concepita per la cottura di cibi. Essa è destinata ad un uso industriale. Un uso diverso da quanto indicato è **improprio**.
- Questa apparecchiatura non è adatta all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali, ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che una persona responsabile della loro sicurezza fornisca a queste una supervisione o un'istruzione riguardo l'uso dell'apparecchiatura.
- Il personale che utilizza l'apparecchiatura va **addestrato**. Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.



- Disattivare l'apparecchiatura in caso di guasto o cattivo funzionamento.
- Non usare prodotti (anche se diluiti) contenenti cloro (ipoclorito sodico, acido cloridrico o muriatico, ecc.) per pulire l'apparecchiatura o il pavimento sotto l'apparecchiatura. Non usare strumenti metallici per pulire l'acciaio (spazzole o pagliette tipo Scotch Brite).
- Evitare che olio o grasso entrino in contatto con parti in materiale plastico.

- Non lasciare che sporco, grassi, cibo o altro incrostino l'apparecchiatura.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti.

- Il simbolo **L** riportato sul prodotto indica che esso **non** deve essere considerato rifiuto domestico, ma deve essere smaltito correttamente, al fine di prevenire qualsiasi conseguenza negativa sull'ambiente e la salute dell'uomo. Per ulteriori informazioni relative al riciclaggio di questo prodotto, contattare l'agente o il rivenditore locale del prodotto, il servizio assistenza post-vendita oppure l'organismo locale competente per lo smaltimento dei rifiuti.

Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura. La garanzia decade se quanto sopra non viene rispettato.

IV. ECOLOGIA E AMBIENTE

1. IMBALLO



I materiali usati per l'imballo sono compatibili con l'ambiente e si possono conservare senza pericolo o bruciare in un apposito impianto di combustione dei rifiuti.

I componenti in plastica soggetti a smaltimento con riciclaggio sono contrassegnati con:



Polietilene: pellicola esterna imballo, sacchetto istruzioni, sacchetto per ugelli gas.



Polipropilene: pannelli cielo imballo, reggette.



Polistirolo espanso: protezioni angolari.

2. USO

Le nostre apparecchiature hanno prestazioni e rendimenti elevati. Per ridurre il consumo di energia elettrica, acqua o gas, non usare l'apparecchiatura a vuoto o in condizioni che compromettano il rendimento ottimale (es. porte o coperchi aperti, ecc.); l'apparecchio deve essere utilizzato in un locale ben areato, per evitare la creazione di miscele pericolose di gas incombusti nel locale.

Ove possibile, effettuare il preriscaldamento solo prima dell'uso.

3. PULIZIA

Allo scopo di ridurre l'emissione nell'ambiente di sostanze inquinanti si consiglia di pulire l'apparecchiatura (esternamente e ove necessario internamente) con prodotti aventi una biodegradabilità superiore al 90 % (per maggiori riferimenti vedere capitolo V "PULIZIA").

4. SMALTIMENTO



Non disperdere nell'ambiente. Le nostre apparecchiature sono realizzate con materiali metallici riciclabili (acciaio inox, ferro, alluminio, lamiera zincata, rame, ecc.) in percentuale superiore al 90 % in peso.

Rendere inutilizzabile l'apparecchiatura per

lo smaltimento rimuovendo il cavo di alimentazione e qualsiasi dispositivo di chiusura vani o cavità (ove presenti) per evitare che qualcuno possa rimanere chiuso al loro interno.

V. INSTALLAZIONE



• Leggere attentamente le procedure di installazione e di manutenzione riportate sul questo manuale di istruzioni prima di installare l'apparecchiatura.

- L'installazione, la manutenzione e l'adattamento ad altro tipo di gas vanno eseguiti solo da personale qualificato ed autorizzato dal costruttore.
- Il mancato rispetto delle corrette procedure di installazione, adattamento e modifica dell'apparecchiatura può causare il danneggiamento dell'apparecchiatura, pericolo per le persone e fa decadere la garanzia del Costruttore.

1. NORME DI RIFERIMENTO

- Installare l'apparecchiatura secondo quanto prescrivono le norme di sicurezza e le leggi locali di ogni stato.
- **ITALIA:** installare l'apparecchiatura secondo quanto prescrivono le norme di sicurezza UNI-CIG 8723, Legge Nr.46 del 5 Marzo 1990 e DM 12-4-96.

2. DISIMBALLO

ATTENZIONE!

Controllare subito eventuali danni causati nel trasporto.

- Lo spedizioniere è responsabile per la sicurezza della merce durante il trasporto e la consegna.
- Esaminare gli imballi prima e dopo lo scarico.
- Presentare reclamo allo spedizioniere in caso di danni apparenti o occulti segnalando alla consegna sulla bolla di trasporto eventuali danni o mancanze.
- L'autista deve firmare la bolla di trasporto: lo spedizioniere può respingere il reclamo se la bolla di trasporto non è firmata (lo spedizioniere può fornire il formulario necessario).



- Rimuovere l'imballo facendo attenzione a non danneggiare l'apparecchiatura. Indossare guanti protettivi.

- Staccare lentamente le pellicole protettive delle superfici metalliche e pulire eventuali residui di colla con solvente appropriato.
- Richiedere allo spedizioniere entro e non oltre 15 giorni dalla consegna l'ispezione della merce per danni occulti o mancanze che siano evidenti solo dopo il disimballo.
- Conservare tutta la documentazione contenuta nell'imballo.

3. POSIZIONAMENTO

- Movimentare l'apparecchiatura con attenzione per evitare eventuali danneggiamenti o pericolo per le persone. Utilizzare un pallet per la movimentazione e il posizionamento.
- Lo schema di installazione presente su questo manuale di istruzione fornisce gli ingombri dell'apparecchiatura e la posizione degli allacciamenti (gas, elettricità, acqua). Verificare in loco che siano disponibili e pronte per l'allacciamento tutte le connessioni necessarie.
- L'apparecchiatura può essere installata o singolarmente o unita ad altre apparecchiature della stessa gamma.
- Le apparecchiature non sono adatte per l'incasso. Lasciare almeno 10 cm tra apparecchiatura e pareti laterali o posteriori.
- Isolare adeguatamente dall'apparecchiatura le superfici a distanze inferiori rispetto a quanto indicato.
- Mantenere una distanza adeguata tra apparecchiatura ed eventuali pareti combustibili. Non immagazzinare o usare materiali e liquidi infiammabili nella vicinanze dell'apparecchiatura.
- Lasciare uno spazio adeguato tra apparecchiatura ed eventuali pareti laterali per consentire successive operazioni di servizio o manutenzione.

- Verificare ed eventualmente procedere al livellamento dell'apparecchiatura una volta posizionata. Un non corretto livellamento può causare malfunzionamento dell'apparecchiatura.

3.1. UNIONE APPARECCHIATURE

- (Fig.1A) Smontare i cruscotti delle apparecchiature togliendo le 4 viti di fissaggio.
- (Fig.1B) Rimuovere dal fianco di ciascun lato da unire la vite di fissaggio del fianco più vicina al cruscotto.
- (Fig.1D) Accostare le apparecchiature e livellarle in piano ruotando i piedini fino a far combaciare i ripiani.
- (Fig.1C) Ruotare di 180° una delle due piastrine presenti all'interno delle apparecchiature.
- (Fig.1E) Operando dall'interno del cruscotto della stessa apparecchiatura, unirle sul lato anteriore avvitando un vite TE M5x40 (in dotazione) sull'inserto opposto.

3.2. INSTALLAZIONE SU PONTE, SBALZO O ZOCCOLATURA IN CEMENTO

Seguire attentamente le istruzioni allegate al relativo accessorio. Seguire le istruzioni allegate al prodotto opzionale scelto.

3.3. SIGILLATURA FUGHE TRA APPARECCHIATURE

Seguire le istruzioni allegate alla confezione opzionale di pasta sigillante.

4. COLLEGAMENTI

4.1. APPARECCHIATURE ALIMENTATE ELETTRICAMENTE

4.1.1. COLLEGAMENTO ELETTRICO (Fig. 2A-Tab.A)

AVVISO! Prima di effettuare l'allacciamento, verificare la compatibilità dei dati di targa con tensione e frequenza di rete.

- Per accedere alla morsettiera, smontare il cruscotto comandi dell'apparecchiatura agendo sulle viti di fissaggio (fig. 2A 1-2).
- Allacciare alla morsettiera il cavo di alimentazione come indicato sullo schema elettrico allegato all'apparecchiatura.
- Bloccare il cavo di alimentazione mediante il pressacavo.

AVVISO! Il costruttore declina ogni responsabilità se le norme antinfortunistiche non vengono rispettate.

4.1.2. CAVO DI ALIMENTAZIONE

Se non segnalato diversamente, le nostre apparecchiature non sono provviste di cavo di alimentazione. L'installatore deve usare un cavo flessibile di caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma H05RN-F. Proteggere il tratto di cavo esterno all'apparecchiatura con tubo metallico o in plastica rigida.

4.1.3. INTERRUOTTORE DI PROTEZIONE

Installare un interruttore di protezione a monte dell'apparecchiatura. Le caratteristiche relative alla distanza di apertura dei contatti e alla corrente di dispersione massima vanno recepite dalla normativa vigente.

4.2. COLLEGAMENTO A TERRA E NODO EQUIPOTENZIALE

Collegare l'apparecchiatura ad una presa di terra; includerla quindi in un nodo equipotenziale mediante la vite posta sotto il telaio nella parte anteriore destra. La vite è contrassegnata dal simbolo .

VI ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE

1. USO DELLA PIASTRA ELETTRICA

- I piani di cottura da 1/2 modulo (400mm) sono dotati di due zone radianti da 3500 W. I piani di cottura da 1 modulo (800mm) sono dotati di quattro zone radianti da 3500 W. Ciascuna zona radiante è costituita da due resistenze concentriche (1750w l'una);
- L'esteso campo di temperature della piastra elettrica (da circa 80°C a circa 400°C) permette un'ampia flessibilità di utilizzo dell'apparecchiatura:
 - Mantenimento: a basse temperature 80-100°C;
 - Cottura (su contenitori quali pentole e tegami): a temperature che possono arrivare a 400°C;
- **ATTENZIONE:** Non utilizzare l'apparecchiatura per la cottura di cibo a contatto diretto con la piastra (es: carne);
- Per un corretto uso e per ottenere un risparmio energetico osservare quanto segue:
 - inserire la piastra solo dopo aver posizionato la pentola;
 - non lasciare inutilmente la piastra accesa senza pentola sopra o con pentola vuota;
 - non far cadere liquidi freddi sopra la piastra calda.

NOTA: Tutte le zone radianti sono munite di un limitatore di temperatura che interrompe automaticamente l'alimentazione elettrica quando la temperatura arriva al valore massimo e la riattiva una volta raffreddata.

1.1. SCELTA DELLE PENTOLE

- Il fondo dei recipienti deve essere pulito ed asciutto prima dell'utilizzo.
- Per i recipienti in acciaio inox lo spessore ottimale è di 4 - 6 mm.
- I fondi dei recipienti durante la cottura devono essere perfettamente piatti al fine di permettere una miglior trasmissione dell'energia e del calore.



1.2. ACCENSIONE

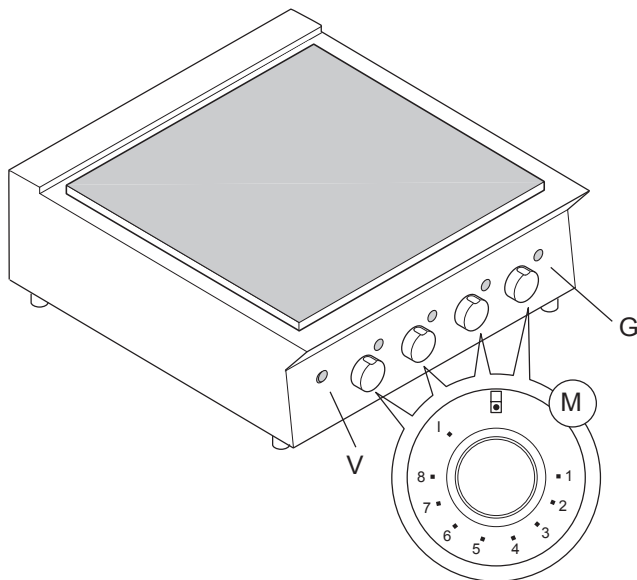
- Inserire l'interruttore installato a monte dell'apparecchiatura.
- Per attivare la zona di cottura interessata, ruotare la corrispondente manopola "M" sulla potenza desiderata.

La manopola ha le seguenti posizioni:

- "0": zone radianti spente;
- "1": minima potenza;
- "2"..."8": media potenza;

In questa maniera viene inserita la prima delle due resistenza concentriche di ciascuna zona di cottura;

NOTA: L'accensione della lampada spia verde "V" indica che la macchina è sotto tensione.



1.3 SPEGNIMENTO

- Portare le manopole di comando "M" sulla posizione "0".
- Disinserire l'interruttore installato a monte dell'apparecchiatura a fine utilizzo della macchina.

NOTA: fare attenzione all'inerzia termica della piastra per cui può rimanere calda per un certo periodo dopo lo spegnimento della macchina

VII PULIZIA

AVVERTIMENTO!

Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia, staccare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura.

Non usare ghiaccio o acqua per raffreddare bruscamente la piastra: è vietato l'uso di ghiaccio o acqua per la pulizia a caldo in quanto questa applicazione provoca la deformazione permanente della piastra compromettendo il funzionamento dell'apparecchiatura.

La garanzia decade automaticamente nel caso di una pulizia impropria.

1. PARTI ESTERNE

SUPERFICI SATINATE IN ACCIAIO (ogni giorno)

- Pulire tutte le superfici in acciaio: lo sporco è eliminabile con facilità e senza fatica appena formatosi.
- Eliminare sporco, grasso, residui di cottura dalle superfici in acciaio a bassa temperatura usando acqua saponata, con o senza detergente, applicata con panno o spugna. Asciugare bene tutte le superfici deterse a fine operazione.

- Se sporco, grasso o residui di cibo si sono incrostatati, passare panno/spugna nel verso della satinatura e risciacquare spesso: lo strofinio in verso circolare e le particelle di sporco depositate su panno/spugna potrebbero rovinare la satinatura dell'acciaio.
- Oggetti in ferro potrebbero rovinare o danneggiare l'acciaio: superfici rovinare si sporcano più facilmente e sono più soggette alla corrosione.
- Ripristinare la satinatura se necessario.

SUPERFICI ANNERITE DAL CALORE (quando occorre)

L'esposizione ad alta temperatura può provocare la comparsa di aloni scuri. Questi non rappresentano un danno e possono essere eliminati seguendo le istruzioni del paragrafo precedente.

PIASTRA IN ACCIAIO

Rimuovere lo sporco utilizzando un panno umido. Dopo la pulizia mettere in funzione l'apparecchiatura per asciugare la superficie rapidamente, quindi lubrificare la superficie con un sottile strato di olio alimentare.

Attenzione: non usare raschietti od oggetti in ferro che potrebbero danneggiare la superficie. La presenza di rigature sulla piastra ne compromette irrimediabilmente la funzionalità e la pulibilità.

2. PERIODI DI INATTIVITA'

Ove siano previsti periodi di inattività osservare le seguenti precauzioni:

- Chiudere rubinetti o interruttori generali a monte delle apparecchiature.
- Passare energicamente su tutte le superfici in acciaio inox un panno appena imbevuto di olio di vaselina in modo da stendere un velo protettivo.
- Arieggiare periodicamente i locali.
- Sottoporre l'apparecchiatura a controllo prima di riutilizzarla.
- Riavviare al minimo per almeno 45 min le apparecchiature alimentate elettricamente per evitare l'evaporazione troppo veloce dell'umido accumulato, e la conseguente rottura dell'elemento.

3. PARTI INTERNE (ogni 6 mesi)

AVVISO! Operazioni da far eseguire esclusivamente a tecnici specializzati.

- Verificare lo stato delle parti interne.
- Rimuovere eventuali eventuali depositi di sporcizia all'interno dell'apparecchiatura.
- Esaminare e pulire il sistema di scarico.

NOTA ! In condizioni ambientali particolari (es.: uso **intensivo** dell'apparecchiatura, ambiente salmastro, ecc.) si consiglia di aumentare la frequenza di pulizia sopra indicata.

VIII MANUTENZIONE

1. PROGRAMMA DI MANUTENZIONE

- È consigliabile fare ispezionare l'apparecchio da una persona autorizzata almeno ogni 12 mesi. A tale proposito, è consigliabile stipulare un contratto di manutenzione.