09/2006

# Mod:IN/VCX12

**Production code:IPC3** 





# MANUALE D'INSTALLAZIONE. USO E MANUTENZIONE PER ELEMENTI CON PIANO RISCALDANTE IN CRISTALLO TEMPERATO "SELF 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.

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.

#### ATTENZIONE: SE LA SUPERFICIE DEL PIANO IN CRISTALLO TEMPERATO PRESENTA DELLE FESSURE SCOLLEGARE IMMEDIATAMENTE L'APPARECCHIO DALLA RETE ELETTRICA.

#### Per un corretto utilizzo dell'apparecchiatura:

- Non manomettere i dispositivi di sicurezza;
- Utilizzare solo per gli scopi specificatamente previsti;
- Evitare la presenza di personale estraneo in prossimità dell'apparecchiatura;
- 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.
- Fogli di alluminio e recipienti in materiale plastico non devono essere posti sulle superfici calde.
- Evitare di colpire energicamente il piano in cristallo temperato.

#### 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.

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.

#### 2. INTRODUZIONE

L'apparecchiatura è conforme alle Direttive 89/336/CEE, 73/23/CEE e 93/68 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 CRISTALLO TEMPERATO sono costituiti da un piano in cristallo temperato. La temperatura massima di funzionamento e di circa 120°C.

#### 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. Il peso massimo è indicato in Tabella A.

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 deve essere munito di mezzi di protezione personale adeguati (ad es.: guanti da lavoro, scarpe antinfortunistiche).

## 5. CONDIZIONI DI UTILIZZO E CARATTERISTICHE TECNICHE

I nostri ELEMENTI CON PIANO RISCALDANTE IN CRISTALLO TEMPERATO sono concepiti 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

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.

I dispositivi di comando sono raggruppati sul cruscotto descritto in Fig. 1. I componenti elettrici sono a norma.

#### 5.2 Protezioni e dispositivi di sicurezza

Dispositivi di sicurezza:

5.1 Comandi e controlli

Termostato di sicurezza a riarmo automatico per ogni singola resistenza.

Dispositivi di protezione individuale:

Si consiglia l'uso di presine o guanti a causa della temperatura raggiungibile dai contenitori delle vivande o stoviglie riscaldate.

Disposizioni particolari a copertura di rischio residuo:

Limitare l'accesso alle sole persone addette, che devono essere informate sui pericoli potenziali dovuti alla temperatura.

6. INSTALLAZIONE

A010323 Rev. 0 Pag. 2 di 6



#### 6.1 Operazioni preliminari

L'utilizzatore deve predisporre l'alimentazione elettrica secondo quanto riportato in Fig. 3 (nel caso di montaggio fisso), nel rispetto delle norme vigenti.

#### 6.2 Posizionamento

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. Qualora ciò avvenga, passare con kerosene o benzina.

#### 6.3 Collegamenti elettrici

Devono essere effettuati da personale qualificato nel rispetto delle norme locali vigenti. Il circuito elettrico dell'apparecchiatura è progettato per funzionare con una tensione di alimentazione a 230 Volt monofase e frequenza 50/60 Hz. Vedere schema elettrico Fig. 2 riferito al modello acquistato.

Il collegamento elettrico avviene collegando un cavo alla morsettiera dell'apparecchiatura.

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 di questo apparecchio e degli eventuali altri apparecchi o accessori collegati sulla stessa morsettiera (vedi targhetta) 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 assicurata 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)

Il costruttore declina ogni responsabilità in caso di mancato rispetto di queste norme antinfortunistiche.

#### 7. FUNZIONAMENTO / USO

#### 7.1 Consigli per l'uso

- 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.
- 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.
- 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.
- Quindi ripassare con un panno umido ed asciugare accuratamente.

#### 7.2 Messa in funzione

• Per dare tensione al **piano in cristallo** mettere l'interruttore **A** in **pos. 1** (Fig.1), 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 Spegnimento

Spegnere l'apparecchiatura ruotando la manopola di Fig. 1 in senso antiorario fino a fine corsa, 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

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, e 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.

#### 8.2 Manutenzione straordinaria

La manutenzione straordinaria avviene in caso di guasto od anomalia da parte di personale qualificato, possibilmente 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.

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

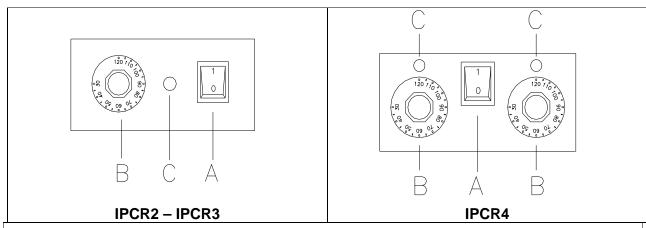
Alla fine della sua vita utile, l'apparecchiatura dovrà essere esclusa dalla rete elettrica prima di procedere allo smontaggio dei vari componenti. Si dovrà fare attenzione alle possibilità di infortunio connesse con la forma ed il peso di ciascun componente.

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 nel rispetto delle leggi vigenti.

Tabella A: CARATTERISTICHE TECNICHE ELEMENTI PIANO RISCALDANTE

DATI TECNICI	IPCR2	IPCR3	IPCR4
Dimensioni esterne mm.: Overall dimensions mm.			
L = lunghezza - length	805	1135	1455
P = profondità - depth	635	635	635
H = altezza - height	190	190	190
H1 = altezza - height	80	80	80
Dimensioni piano riscaldante mm.: Cooktop dimensions mm:			
L1 = lunghezza - length	650	960	1300
P1 = profondità - depth	510	510	510
Potenza KW piano - Total power	0.8 Kw	1.2 Kw	1.6 Kw
Tensione alimentazione - Supply voltage	230V 1N 50/60Hz	230V 1N 50/60Hz	230V 1N 50/60Hz
Peso Kg weight Kg.	20	30	40

Fig. 1: PANNELLO COMANDI – CONTROL PANEL – SCHALTFELD - PANNEAU DE COMMANDES

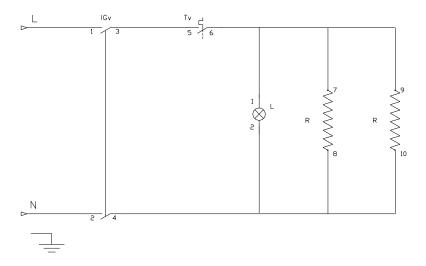


- A = INTERRUTTORE GENERALE
- **B = MANOPOLA REGOLAZIONE TEMPERATURA**
- C = SPIA DI ACCENSIONE PIANO RISCALDANTE
- A = COOKTOP ON-OFF SWITCH
- **B = COOKTOP ADJUSTMENT KNOB**
- **C= COOKTOP ON LIGHT**
- A = SCHALTER EINSCHALTEN BEHEIZTE PLATTE
- **B = DREHSCHALTER EINSTELLUNG BEHEIZTE PLATTE**
- C= KONTROLLLAMPE BEHEIZTE PLATTE EINGESCHALTET
- A = INTERRUPTEUR ALLUMAGE PLAN CHAUFFANT
- **B = POIGNEE REGLAGE PLAN CHAUFFANT**
- C= VOYANT ALLUMAGE PLAN CHAUFFANT

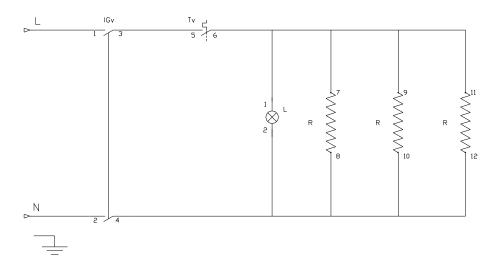
A010323 Rev. 0 Pag. 4 di 6

Fig. 2: SCHEMA ELETTRICO – WIRING DIAGRAM – SCHALTPLAN - SCHEMA ELECTRIQUE

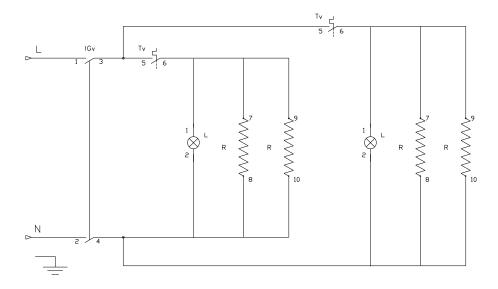
# **Modello IPC2**



# **Modello IPC3**



A010323 Rev. 0 Pag. 5 di 6



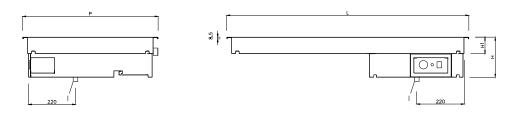
IGv	INTERRUTTORE GENERALE PIASTRE
Tv	TERMOSTATO REGOLAZIONE PIASTRE
R	RESISTENZA RISCALDANTE
L	LAMPADA SPIA

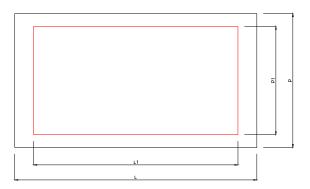
IGv	HOTPLATE MASTER SWITCH
Tv	HOTPLATE REGULATOR THERMOSTAT
R	HEATING ELEMENT
L	INDICATOR LIGHT

IGv	HAUPTSCHALTER PLATTEN
Tv	THERMOSTAT EINSTELLUNG PLATTEN
R	HEIZKÖRPER
L	KONTROLLLAMPE

IGv	INTERRUPTEUR GENERAL PLAQUES
Tv	THERMOSTAT REGLAGE PLAQUES
R	RESISTANCE CHAUFFANTE
L	VOYANT

Fig. 3: SCHEMA DI INSTALLAZIONE- INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSSCHEMA - SCHEMA D'INSTALLATION





- I = INGRESSO CAVO ELETTRICO
- I = ELECTRIC CABLE IN
- I = KABELEINFÜHRUNG
- I = ENTREE CABLE ELECTRIQUE