

IT manuale istruzioni

EN use and maintenance

FR emploi et entretien

DE benutz und Wartungsanleitung

ES uso y mantenimiento

PT uso e manutenção

RU использование и техобслуживание

PFD/27 - PFD/35

EAS **LINE**
By Fimar...
SNACK BAR
EQUIPMENT

EASY013V00

CE

MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA

Per ogni richiesta di assistenza tecnica, indicare la versione dell'apparecchiatura ed il tipo di difetto riscontrato.

DISPOSIZIONI DI SICUREZZA

- Il costruttore, in fase di progettazione e costruzione, ha posto particolare attenzione agli aspetti che possono provocare rischi alla sicurezza e alla salute delle persone.
- Il costruttore ha adottato tutte le "regole della buona tecnica di costruzione" e ha realizzato l'apparecchiatura con materiali appositamente selezionati per garantire l'igiene alimentare e la funzionalità d'esercizio.
- Scopo di queste informazioni è quello di sensibilizzare gli utilizzatori affinché prestino attenzione per prevenire qualsiasi rischio di tipo operativo e alimentare. La prudenza è comunque insostituibile. La sicurezza è anche nelle mani di tutti coloro che interagiscono con l'apparecchiatura (installatori e utilizzatori).
- Leggere attentamente le istruzioni riportate nel manuale in dotazione e quelle applicate direttamente sull'apparecchiatura, in particolare rispettare quelle riguardanti la sicurezza.
- Effettuare la movimentazione dell'apparecchiatura nel rispetto delle informazioni riportate direttamente sull'imballo, sull'apparecchiatura e nelle istruzioni per l'uso.
- Durante le fasi di trasporto, movimentazione e installazione, non urtare o far cadere l'apparecchiatura per evitare di danneggiare i suoi componenti.
- Il personale autorizzato ad effettuare l'allacciamento elettrico deve verificare che le caratteristiche della linea di alimentazione corrispondano a quanto riportato nella targhetta, che essa sia equipaggiata con interruttore differenziale e con componenti conformi alle leggi e alle norme vigenti.
- Non manomettere, non eliminare o bypassare, in nessun caso, i dispositivi di sicurezza installati sull'apparecchiatura.
- Si raccomanda all'utilizzatore di leggere attentamente tutto il manuale e di accertarsi di averlo compreso in ogni sua parte e in particolare di aver capito tutte le informazioni che riguardano la sicurezza.
- Al primo uso dell'apparecchiatura, se necessario, effettuare alcune simulazioni per individuare i comandi, in particolare quelli relativi all'accensione e allo spegnimento.
- Utilizzare sempre dispositivi di protezione per gli arti superiori quando si introducono o si estraggono i recipienti dal vano. Alcuni recipienti potrebbero assorbire il calore e provocare il rischio di scottatura.
- Non toccare la superfici interne del vano dell'apparecchiatura per evitare scottature, anche se il trattamento è già terminato.

- Non introdurre nel vano dell'apparecchiatura materiali infiammabili od esplosivi (ad esempio involucri in plastica, carta comune, carta riciclata, ecc.).
- Non ostruire le aperture di ventilazione dell'apparecchiatura, per evitare un surriscaldamento eccessivo che potrebbe danneggiarla.
- Non depositare alcun tipo di oggetto all'interno dell'apparecchiatura e tenere lo sportello chiuso, quando non viene utilizzata.

Utilizzare l'apparecchiatura solo per gli usi previsti. L'impiego dell'apparecchiatura per usi impropri e diversi da quelli consentiti può causare rischi per la sicurezza e la salute delle persone e danni economici.

Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni causati dall'uso improprio dell'apparecchiatura, dal mancato rispetto delle indicazioni contenute nel manuale d'uso e da manomissioni o modifiche apportate senza la sua formale autorizzazione.

- Tutti gli interventi che richiedono una precisa competenza tecnica o particolari capacità (installazione, collegamento alimentazioni, ecc.) devono essere effettuati esclusivamente da personale autorizzato e con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.
- Non utilizzare l'apparecchiatura con i cavi di alimentazione elettrica non integri ed efficienti. Appena si riscontra una difettosità, arrestare immediatamente l'apparecchiatura in condizioni di sicurezza e far sostituire i cavi da parte di personale autorizzato e qualificato.

Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia, manutenzione, ecc., DISINSERIRE L'ALIMENTAZIONE ELETTRICA GENERALE (oppure scollegare la presa elettrica) e assicurarsi che la zona di trattamento sia completamente raffreddata.

- Pulire l'apparecchiatura alla fine di ogni utilizzo o quando si riscontra una ragionevole necessità, anche in funzione del tipo di prodotto alimentare trattato.
- Pulire accuratamente tutte le parti dell'apparecchiatura (comprese le zone limitrofe), che possono venire in contatto diretto o indiretto con i prodotti alimentari, per preservarli dal rischio di contaminazione e mantenere l'igiene.
- Pulire l'apparecchiatura esclusivamente con prodotti detergenti per uso alimentare. Non usare mai prodotti di pulizia corrosivi e infiammabili o prodotti che possono contenere e/o rilasciare sostanze nocive.
- Pulire ed igienizzare l'apparecchiatura con l'uso di dispositivi di protezione individuali, in particolare quando si usano prodotti detergenti.
- Non effettuare la pulizia dell'apparecchiatura con getti d'acqua per non danneggiare i componenti, in particolare quelli elettrici ed elettronici.

- In caso di inattività prolungata dell'apparecchiatura, pulire ed asciugare accuratamente tutte le sue parti (interne ed esterne).
Scollegare il cavo di alimentazione e assicurarsi che le condizioni ambientali siano idonee per preservare l'apparecchiatura nel tempo.
- L'elenco riporta le condizioni necessarie per il corretto funzionamento dell'equipaggiamento elettrico in funzione dell'ambiente circostante.
- Temperatura ambiente non inferiore a °C.
- Umidità relativa tra il 50% (rilevata a 40 °C) e il 90% (rilevata a 20 °C).
- L'ambiente deve essere privo di zone con concentrazione di gas e polveri potenzialmente esplosivi e/o a rischio di incendio.
- L'attività può influire sull'ambiente, e a tale scopo bisogna tener conto delle emissioni nell'atmosfera, degli scarichi dei liquidi e della contaminazione del suolo, dell'uso di materie prime e di risorse naturali e della gestione dei rifiuti.
- Durante il trasporto e l'immagazzinamento, la temperatura ambientale deve essere compresa fra -25 °C e 55 °C con un massimo di 70 °C, purché il tempo di esposizione non sia superiore a 24 ore
- I componenti dell'imballo vanno smaltiti secondo le leggi in vigore nel paese di utilizzo.
- Durante le fasi di dismissione e rottamazione dell'apparecchiatura, selezionare tutti i componenti in funzione delle loro caratteristiche e provvedere allo smaltimento differenziato. In particolare, i componenti elettrici ed elettronici, contrassegnati con un apposito simbolo, vanno smaltiti negli appositi centri di raccolta autorizzati oppure riconsegnati al venditore all'atto di un nuovo acquisto.

Le Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche contengono sostanze pericolose con effetti potenzialmente nocivi sulla salute delle persone e sull'ambiente. Si raccomanda di effettuare il loro smaltimento in modo corretto.

SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE

Sull'apparecchiatura, in corrispondenza della zona in cui esistono dei RISCHI RESIDUI, sono applicati dei segnali di sicurezza che informano sul rischio corrispondente.

Le illustrazioni raffigurano i segnali di sicurezza e informazione applicati sull'apparecchiatura.

- **Pericolo di scottatura:** segnala che è necessario prestare attenzione alle superfici calde.
- **Pericolo di shock elettrico:** segnala che è necessario disinserire l'alimentazione elettrica generale (oppure scollegare la presa elettrica) prima di intervenire sui collegamenti elettrici.



DISPOSIZIONI PER DISIMBALLO, MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE

- L'apparecchiatura viene consegnata imballata in un apposito contenitore e, se necessario, viene opportunamente stabilizzata con materiale antiurto per assicurare la sua integrità.
In funzione delle caratteristiche dell'apparecchiatura, del luogo di destinazione e del mezzo di trasporto da utilizzare, per facilitare la movimentazione l'imballo può essere pallettizzato.
Tutte le informazioni necessarie per effettuare la movimentazione (carico e scarico) in condizioni di sicurezza sono riportate direttamente sull'imballo.
- La movimentazione dell'imballo deve essere effettuata in funzione delle sue caratteristiche (peso, dimensioni, ecc.). Se le dimensioni e il peso sono contenuti, la movimentazione può essere effettuata manualmente, in caso contrario è necessario utilizzare un dispositivo di sollevamento di portata adeguata.
Al ricevimento dell'apparecchiatura, verificare l'integrità di tutti i componenti. In caso di danni o mancanza di alcune parti, contattare il rivenditore di zona per concordare le procedure da adottare.
- L'installazione va effettuata da personale esperto ed autorizzato, che deve accertarsi preventivamente che la linea di alimentazione elettrica sia rispondente alle leggi vigenti in materia, alle norme e alle specifiche in vigore del paese di utilizzo.
- Prima di installare l'apparecchiatura, verificare che la zona scelta sia idonea, sufficientemente arieggiata ed illuminata, stabile e che abbia uno spazio circostante sufficiente per effettuare agevolmente la pulizia e la manutenzione. Verificare, inoltre, che il piano di appoggio sia stabile, livellato e che la sua superficie sia facilmente pulibile dai residui per evitare il rischio di accumulo di sporco e di contaminazione dei prodotti alimentari.

Il personale autorizzato ad effettuare l'allacciamento elettrico deve assicurarsi della perfetta efficienza della messa a terra dell'impianto elettrico e deve verificare che la tensione di linea e la frequenza corrispondano ai dati riportati nella targhetta di identificazione.

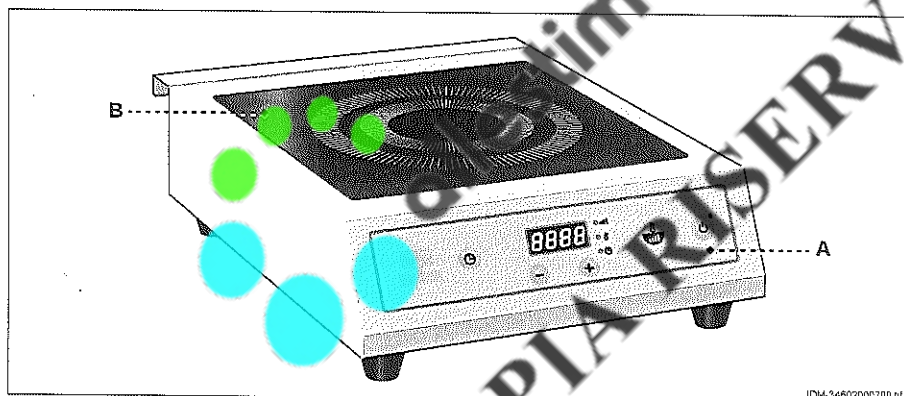
Per le apparecchiature con caratteristiche morfologiche particolari (forma, peso, dimensioni, ecc.), le informazioni riportate in questo paragrafo potrebbero non essere esaustive. Eventuali informazioni supplementari sono riportate nel paragrafo "Modalità di sollevamento" di ogni singola apparecchiatura.

DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

- La piastra a induzione PFD è un'apparecchiatura progettata e costruita per riscaldare, rosolare o scongelare, in modo più rapido rispetto ai fornelli tradizionali, prodotti alimentari contenuti in appositi recipienti, destinati all'alimentazione delle persone.
- L'apparecchiatura può essere usata per trattare diversi prodotti alimentari come ad esempio verdure (fresche e surgelate), frutta, pasta, riso, pesce, carne ed anche salse, zuppe, conserve, ecc.
- L'apparecchiatura va utilizzata con recipienti, realizzati in materiale idoneo ed adeguato al trattamento ad induzione di prodotti alimentari.
- L'apparecchiatura va utilizzata con recipienti realizzati in materiali metallici (acciaio inox, acciaio smaltato, ghisa, ecc) con il fondo perfettamente piano.
- Per individuare quali caratteristiche devono avere i recipienti, consultare la tabella "Materiali recipienti di contenimento".
- L'apparecchiatura è di tipo professionale e va installata in ambienti di tipo commerciale (bar, pizzerie, ristoranti, ecc.). Non richiede un particolare addestramento, ma è comunque necessario che gli utilizzatori abbiano capacità e competenze specifiche nel settore della ristorazione.
- L'apparecchiatura non va utilizzata con recipienti vuoti o per riscaldare contenitori chiusi (barattoli, lattine, ecc.), che potrebbero esplodere.

Qualsiasi utilizzo diverso da quello indicato dal costruttore è da considerarsi USO IMPROPRIO.

- L'apparecchiatura può essere fornita in più modelli, realizzati con materiali selezionati e tecniche di costruzione appropriate per garantire la massima igiene, la resistenza all'ossidazione, un notevole risparmio energetico e la sicurezza di esercizio.
- L'illustrazione raffigura i componenti principali di un modello di apparecchiatura e l'elenco riporta la loro descrizione e funzione.



- A) **Quadro comandi:** è equipaggiato con i dispositivi di comando necessari per far funzionare l'apparecchiatura (vedi "Descrizione comandi").
- B) **Piastra di cottura:** è realizzata in vetroceramica ed è equipaggiata con bobine ad induzione, che generano il calore necessario per il trattamento dei prodotti alimentari.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Tabella 1: Dati tecnici dell'apparecchiatura

Descrizione	Unità di misura	PFD/27	PFD/35
Potenza	kW	2,7	3,5
Alimentazione elettrica	V/Ph/Hz	230V/1N/50Hz	
Diámetro superficie induttiva	mm	140+220	
Dimensioni apparecchiatura	mm	325x370x105	343x440x120
Dimensioni imballo	mm	430x370x160	510x420x190
Peso netto	kg	5	8
Tipo di installazione		Installazione a banco	

La tabella riporta il tipo di materiale di costruzione dei recipienti.

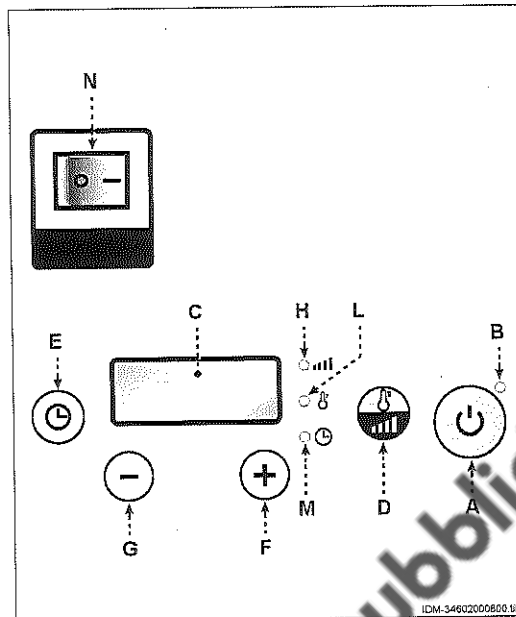
Tabella 2: Materiali recipienti di contenimento

Materiali recipienti di contenimento	Funzionamento a induzione
Acciaio	Si
Ghisa	Si
Lamiera smaltata	Si
Alluminio o ottone	No
Vetro resistente al calore	No
Ceramica, o porcellana, resistente al calore	No
Carta da cucina	No

DESCRIZIONE COMANDI

L'apparecchiatura è equipaggiata con i dispositivi di comando elencati, necessari per attivare le sue funzioni principali.

- A) **Tasto:** serve per attivare e disattivare il funzionamento dell'apparecchiatura.
- B) **Spia luminosa:** accesa segnala che la lama di taglio è in funzione.
- C) **Display:** serve per visualizzare i parametri impostati (potenza, temperatura e tempo).
- D) **Tasto:** serve per impostare le modalità di funzionamento dell'apparecchiatura (modalità potenza o modalità temperatura).
- E) **Tasto:** serve per programmare il tempo di trattamento.
- F) **Tasto:** serve per aumentare il valore del parametro selezionato. Ogni volta che si preme il tasto aumenta il valore del parametro selezionato.
- G) **Tasto:** serve per diminuire il valore del parametro selezionato. Ogni volta che si preme il tasto diminuisce il valore del parametro selezionato.
- H) **Spia luminosa:** accesa segnala che il parametro visualizzato sul display è quello della potenza di trattamento.
- L) **Spia luminosa:** accesa segnala che il parametro visualizzato sul display è quello della temperatura di trattamento.
- M) **Spia luminosa:** accesa segnala che il parametro visualizzato sul display è quello del tempo di trattamento.
- N) **Sezionatore elettrico generale:** serve per attivare e disattivare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura.



CONSIGLI PER L'USO

- 1 - In base al tipo di trattamento da effettuare (scongelamento, cottura, riscaldamento, ecc.), preparare opportunamente il prodotto alimentare e introdurlo in un recipiente adeguato.
- 2 - Appoggiare il recipiente al centro della piastra di cottura.
- 3 - Premere il tasto (A) per attivare il funzionamento dell'apparecchiatura.
- 4 - Premere ripetutamente il tasto (D) fino a quando la spia luminosa relativa alla modalità di trattamento di interesse si illumina. Sul display (C) compare l'ultimo valore impostato.
- 5 - Premere uno dei tasti (F-G) per aumentare o diminuire il valore, fino ad ottenere quello di interesse.
- 6 - Premere il tasto (E) per impostare il tempo di trattamento. La spia (M) si accende e sul display (C) compare l'ultimo valore impostato.
- 7 - Premere uno dei tasti (F-G) per aumentare o diminuire il valore, fino ad ottenere quello di interesse. Quando il prodotto alimentare ha raggiunto il giusto grado di trattamento, prelevare il recipiente.

⚠ Cautela - Avvertenza

Per evitare il rischio di scottatura, prelevare i recipienti con l'ausilio di dispositivi adeguati.

Se l'apparecchiatura è al primo uso, togliere l'eventuale pellicola protettiva di rivestimento e farla funzionare alla massima temperatura (circa 15 minuti) senza il prodotto alimentare per eliminare gli odori sgradevoli. Attendere il raffreddamento dell'apparecchiatura e, se gli odori permangono, ripetere l'operazione.

- Non appoggiare nessun oggetto sulla zona di cottura, in particolare oggetti metallici (posate, orologi, ecc.) o smagnetizzabili (carte di credito, bancomat, ecc.).
- Se l'apparecchiatura non funziona correttamente (ad esempio non si accende), non smontare alcuna parte e non tentare di intervenire in alcun modo ma contattare il rivenditore o un centro di assistenza autorizzato.
- In caso di rottura della piastra in vetroceramica, spegnere l'apparecchiatura, scollegare l'alimentazione elettrica e contattare il rivenditore o un centro di assistenza autorizzato.

PULIZIA APPARECCHIATURA

Prima di effettuare la pulizia dell'apparecchiatura (a fine giornata o quando necessario), disinserire l'alimentazione elettrica generale (oppure scollegare la presa elettrica) ed assicurarsi che la zona di trattamento sia completamente raffreddata.

- Pulire accuratamente il piano di lavoro e tutte le zone circostanti.
- Pulire le superfici esterne dell'apparecchiatura con un panno umido o con una spugna.



Cautela - Avvertenza

Effettuare le operazioni di pulizia esclusivamente con prodotti detergenti per uso alimentare. Non usare nel modo più assoluto prodotti di pulizia corrosivi, infiammabili o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone.

- Se si prevede di non utilizzare l'apparecchiatura per un lungo periodo, dopo aver effettuato la pulizia e disinserito l'alimentazione elettrica generale (oppure scollegato la presa elettrica), proteggerla in modo adeguato per mantenerla pulita.

RICERCA GUASTI

Le informazioni di seguito riportate hanno lo scopo di aiutare l'identificazione e correzione di eventuali anomalie e disfunzioni che potrebbero presentarsi in fase d'uso. Alcuni guasti possono essere risolti dall'utilizzatore; altri richiedono una precisa competenza tecnica o particolari capacità, e devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.



Importante

Non smontare parti interne dell'apparecchiatura.

Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni causati da manomissioni.

Tabella 3: Anomalie di funzionamento

Inconveniente	Cause	Rimedi
L'apparecchiatura non riscalda.	Mancanza di tensione sulla linea di alimentazione elettrica. Dispositivo di induzione non funziona.	Contattare il rivenditore o un centro di assistenza autorizzato. Contattare il rivenditore o un centro di assistenza autorizzato.

GENERAL AND SAFETY INFORMATION

Purpose of the manual.....3
Machine and manufacturer identification 3
Contacting customer service.....4
Safety devices4
Safety and information signs6
Unpacking, handling and installation7

INDUCTION PLATES

General appliance description8
Technical specifications9
Control descriptions10
Recommendations for use10
Appliance cleaning11
Troubleshooting12

EN

COPIA RISERVATA AD USO INTERNO



Fimar S.p.a. - Via S. Pertini, 29
47826 Villa Verucchio (RN) Italy
P.IVA 00826890402

Dichiarazione di conformità CE
CE Declaration of conformity
Déclaration de conformité CE
Konformitätserklärung CE
Declaración de conformidad CE
Declaração de conformidade CE
Δήλωση συμμόρφωσης CE

Verklaring van overeenstemming CE
CE Overensstemmelses erklæring
Konformitetsförklaring CE
Vaatimustenmukaisuusvakuutus CE
Megfelelési nyilatkozat CE
Deklaracja zgodności CE
Декларация соответствия CE

I Il sottoscritto legale rappresentante della Ditta costruttrice, dichiara che il prodotto^(*) sotto elencato:

Model

PFD27235M

PIASTRA INDUZIONE PFD/2700 MONOFASE

Serial Nr. Manufactured

100400192

2010

É conforme, per quanto ad esso applicabile, alle seguenti direttive^(**):

2006/95/EEC; 93/68/EEC; 98/37/EEC; 2002/72/EEC; REG. 1935/2004/EEC; 2004/108/EEC

ed alle seguenti normative^(***):

EN453; EN454; EN1674; EN1678; EN1974; EN12331; EN12852; EN12853; EN13208; EN13621; EN ISO12100-1; EN ISO12100-2; EN294;
EN60204-1; EN60335-1; EN60335-2-36; EN60335-2-37; EN60335-2-38; EN60335-2-48; EN60335-2-64; EN60335-2-42; EN60335-2-49
EN60335-2-9; EN60335-2-25; EN55011; EN55014-2; EN61000-3-2; EN61000-3-3.

GB The undersigned Manufacturer's legal representative states that the above listed product^(*) is in accordance, as far as applicable, to the aforementioned directives^(**) and regulations^(***).

F Le représentant légal soussigné de la maison constructrice, déclare que le produit^(*) susmentionné est conforme, dans la mesure où elles s'appliquent au produit, aux directives^(**) et normes^(***) susmentionnées.

D Der unterzeichnende gesetzliche Stellvertreter der Herstellerfirma erklärt, dass das oben aufgelistete Produkt, sofern auf dieses anwendbar, konform ist mit den oben genannten Richtlinien^(**) und Normen^(***).

E Quien suscribe, el representante legal de la Empresa fabricante, declara que el producto^(*) arriba enumerado es conforme, en cuanto sea aplicable, con las directivas^(**) y normativas^(***) arriba citadas.

P O abaixo assinado, representante legal da Firma construtora, declara que o produto^(*) acima descrito, está conforme, enquanto sujeito às mesmas, com as directivas^(**) e normativas^(***) acima indicadas.

GR Ο υπογεγραμμένος, με την ιδιότητα του νόμιμου εκπροσώπου της Κατασκευάστριας εταιρείας, δηλώνει ότι το προϊόν^(*) που αναγράφεται παραπάνω είναι κατασκευασμένο σε συμμόρφωση (στο βαθμό που το αφορούν) με τις οδηγίες^(**) και τα πρότυπα^(***) που αναφέρονται παραπάνω.

NL Ondergetekende, wettelijke vertegenwoordiger van de fabrikant, verklaart bij deze dat het bovenvernoemde product^(*) voldoet aan de hier opgesomde richtlijnen^(**) en normen^(***) voor zover deze van toepassing zijn.

DK Undertegnede, juridisk stedfortræder for Fabrikken, erklærer at det ovenfor nævnte produkt^(*) er i overensstemmelse, hvad det angår, med direktiv^(**) og normativ^(***), der er nævnt ovenfor.

S Undertecknad juridiskt ombud för tillverkaren uppger härmed att produkten^(*) som nämns ovan motsvarar de direktiv^(**) och normer^(***) som anges ovan, såvida de är tillämplbara till produkten.

FIN Allekirjoittanut Valmistajan lakimääräinen edustaja vakuuttaa, että yllälueteltu tuote^(*) on yllämainittujen direktiivien^(**) ja normatiivien^(***) mukainen sikäli kuin ne sitä koskevat.

H Az alulírott, mint jogi képviselője a gyártó Cégnek, kijelenti, hogy a fentiekben felsorolt termék^(*) megfelel, amennyiben ez alkalmazható, az említett utasítások^(**) és szabályok^(***) szerint.

PL Ja, niżej podpisany pełnomocnik prawny Firmy konstrukcyjnej oświadczam, że wyżej wymieniony produkt^(*) jest zgodny w przewidzianym dla niego zakresie z przytoczonymi powyżej wytycznymi^(**) i ustaleniami^(***).

PY Нижеподписавшийся юридический представитель фирмы-производителя, заявляет о том, что изделие^(*), указанное выше, соответствует в том, что к нему применимо, директивам^(**) и нормативам^(***), упомянутым выше.

L'Amministratore Unico
Oriano Tamburini

Date: 17/02/2010