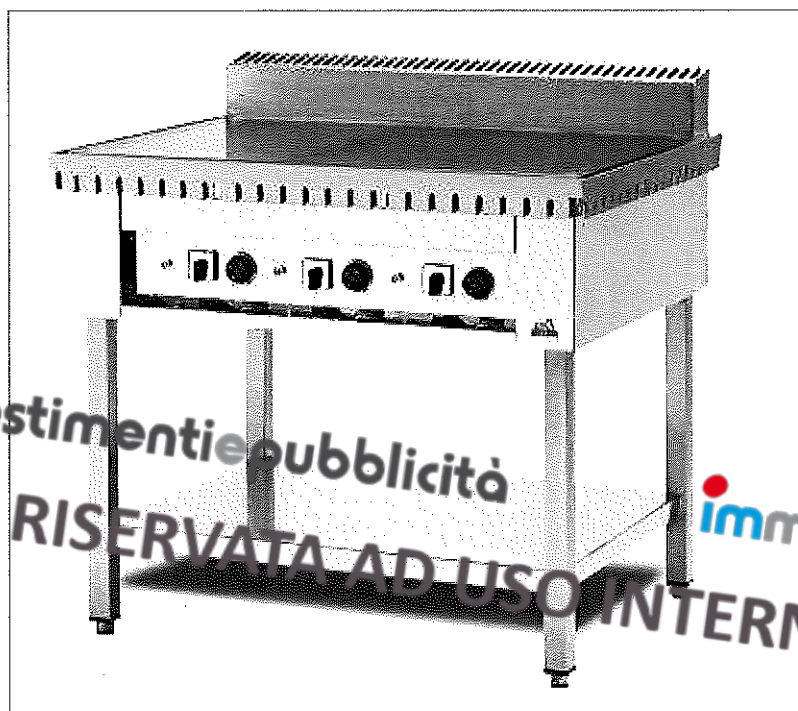


**POLLINI**  
1960  
ARREDAMENTI INOX PER CUCINE

## CUOCIPIADA ELETTRICO



## MANUALE DI ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE

Rev.00\_04-2015

**F.LLI POLLINI EN.PA.ER.**  
di Pollini Enzo & C. s.n.c.  
Via al Castello, 310-312  
Montenovo di Montiano (FC) - ITALY  
Tel. 0547/327014  
[www.pollinigarrosti.com](http://www.pollinigarrosti.com)  
[info@pollinigarrosti.com](mailto:info@pollinigarrosti.com)





allestimenti e pubblicità

immedia

**COPIA RISERVATA AD USO INTERNO**

Le descrizioni e le illustrazioni contenute nel presente manuale non sono vincolanti. F.lli Pollini s.n.c. si riserva il diritto di apportare in qualsiasi momento tutte le modifiche che riterrà opportuno, senza obbligo di preavviso. È vietata la riproduzione, anche parziale, di questo documento senza il consenso del costruttore.

## INDICE

<b>0. PREMESSE</b> .....	<b>4</b>
0.1 SCOPO DEL MANUALE .....	4
0.2 COME LEGGERE IL MANUALE .....	4
0.3 CONSERVAZIONE DEL MANUALE .....	5
0.4 METODOLOGIA DI AGGIORNAMENTO .....	5
0.5 DESTINATARI .....	5
0.6 GLOSSARIO .....	6
<b>1. INFORMAZIONI GENERALI</b> .....	<b>8</b>
1.1 IDENTIFICAZIONE COSTRUTTORE .....	8
1.2 DATI DI IDENTIFICAZIONE E TARGHE .....	8
1.3 DICHIARAZIONI .....	9
1.4 GARANZIA .....	10
<b>2. SICUREZZA</b> .....	<b>11</b>
2.1 AVVERTENZE GENERALI DI SICUREZZA .....	11
2.2 USO PREVISTO .....	12
2.3 CONTROINDICAZIONI D'USO .....	12
2.4 RISCHI RESIDUI .....	13
<b>3. INSTALLAZIONE</b> .....	<b>14</b>
3.1 MOVIMENTAZIONE .....	14
MANEGGIARE CON CURA LA CONFEZIONE E MANTENERLA NELLA POSIZIONE CORRETTA .....	14
SECONDO QUANTO INDICATO DAI SIMBOLI PRESENTI SULL'IMBALLO. ....	14
3.2 POSIZIONAMENTO .....	15
3.3 SCARICO FUMI .....	15
3.4 ALLACCIAMENTO ELETTRICO .....	16
3.5 MESSA FUORI SERVIZIO E ROTTAMAZIONE .....	16
<b>4. DESCRIZIONE APPARECCHIATURA</b> .....	<b>17</b>
4.1 PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO .....	17
4.2 COMPONENTI PRINCIPALI .....	17
1. Interruttore di accensione .....	17
4.3 COMANDI DIGITALI (OPTIONAL) .....	17
1. Tasto accensione e settaggio .....	17
Il tasto Eco-mode consente di ridurre la potenza .....	17
Erogata alle resistenze. ....	17
4.4 DATI TECNICI .....	18
4.5 DIMENSIONI DI INGOMBRO .....	18
4.6 DIMENSIONI PIASTRA DI COTTURA .....	18
4.7 CONDIZIONI AMBIENTALI .....	19
4.8 ILLUMINAZIONE .....	19
4.9 POSTAZIONE DI LAVORO .....	19
<b>5. USO APPARECCHIATURA</b> .....	<b>20</b>
5.1 CONSIGLI PER L'UTILIZZATORE .....	20
5.2 ACCENSIONE .....	20
CON COMANDI DIGITALI .....	20
<b>6. MANUTENZIONE</b> .....	<b>21</b>
6.1 ISOLAMENTO DELL'APPARECCHIATURA .....	21
6.2 MANUTENZIONE ORDINARIA .....	21
6.4 PULIZIA .....	21
<b>7. RICAMBI ACCESSORI</b> .....	<b>22</b>
7.1 ASSISTENZA .....	22
7.2 RICAMBI .....	22
<b>8. ALLEGATI</b> .....	<b>23</b>



allestimenti pubblicità

imedia

COPIA RISERVATA AD USO INTERNO

## 0. PREMESSE

### 0.1 SCOPO DEL MANUALE

Il presente Manuale di Istruzioni, redatto in lingua italiana, è parte integrante dell'apparecchio di cottura ed ha lo scopo di fornire tutte le informazioni necessarie per:

- La corretta sensibilizzazione degli operatori alle problematiche della sicurezza;
- La corretta installazione;
- La conoscenza approfondita del suo funzionamento e dei suoi limiti;
- Il suo corretto uso in condizioni di sicurezza;
- Effettuare interventi di manutenzione, in modo corretto e sicuro;
- Smantellare l'impianto in condizioni di sicurezza e nel rispetto delle norme vigenti a tutela della salute dei lavoratori e dell'ambiente.

**N.B. Ogni utilizzatore dell'apparecchio deve leggere attentamente il contenuto di questo Manuale di Istruzioni e lo stesso vale anche per i manutentori addetti.**

**Il tempo impiegato allo scopo sarà largamente ricompensato dal corretto funzionamento dell'impianto e da un suo utilizzo in condizioni di sicurezza**

Questo documento presuppone che nei luoghi di utilizzazione professionale vengano osservate le vigenti norme di sicurezza e igiene del lavoro.

Le istruzioni, i disegni e la documentazione contenuti nel presente Manuale sono di natura tecnica riservata, di stretta proprietà del costruttore e non possono essere riprodotti in alcun modo, né integralmente, né parzialmente.

Il cliente ha inoltre la responsabilità di assicurarsi che, nel caso il presente documento subisca modifiche da parte del costruttore, solo le versioni aggiornate del Manuale siano effettivamente presenti nei punti di utilizzo.

### 0.2 COME LEGGERE IL MANUALE

Il Manuale è stato suddiviso in capitoli autonomi, ciascuno dei quali è rivolto ad una specifica figura di operatore (INSTALLATORE, CONDUTTORE E MANUTENTORE), per il quale sono state definite le competenze, necessarie ad operare sull'impianto in condizioni di sicurezza.

La sequenza dei capitoli risponde alla logica temporale della vita dell'apparecchio.

Per facilitare l'immediatezza della comprensione del testo, vengono usati termini, abbreviazioni e pittogrammi, il cui significato è indicato al Par. 0.6.

Il Manuale di Istruzioni è costituito da una copertina, un indice e da una serie di capitoli (sezioni). Nella pagina iniziale sono riportati i dati identificativi dell'apparecchio e del modello (ed eventuale matricola), la revisione del Manuale Istruzioni e, infine, una fotografia/disegno del tipo di macchina descritta.

### **0.3 CONSERVAZIONE DEL MANUALE**

Il Manuale di Istruzioni va conservato con cura e deve accompagnare l'apparecchio in tutti i passaggi di proprietà che la medesima potrà avere nella sua vita.

La conservazione deve essere favorita maneggiandolo con cura, con le mani pulite e non depositandolo su superfici sporche.

Non debbono essere asportate, strappate o arbitrariamente modificate delle parti.

Il Manuale va archiviato in un ambiente protetto da umidità e calore e nelle prossime vicinanze dell'apparecchio a cui si riferisce.

Il costruttore, su richiesta dell'utilizzatore, può fornire ulteriori copie del Manuale di Istruzioni dell'apparecchio.

### **0.4 METODOLOGIA DI AGGIORNAMENTO**

Il Costruttore si riserva il diritto di modificare il progetto e apportare migliorie all'apparecchio senza comunicarlo ai clienti, e senza aggiornare il Manuale già consegnato all'utilizzatore.

Per altro, in caso di modifiche all'apparecchio installato presso il cliente, concordate con il costruttore e che comportino la modifica di uno o più capitoli del Manuale di Istruzioni, sarà cura del costruttore inviare ai detentori del Manuale di Istruzioni coinvolti i capitoli interessati dalla modifica, con il nuovo modello di revisione globale dello stesso.

È responsabilità dell'utilizzatore, seguendo le indicazioni che accompagnano la documentazione aggiornata, sostituire in tutte le copie possedute i vecchi capitoli con i nuovi, la pagina iniziale e l'indice con quelle con il nuovo livello di revisione.

La F.lli Pollini s.n.c. si ritiene responsabile per le descrizioni riportate in lingua italiana; eventuali traduzioni non possono essere verificate totalmente, per cui, se viene rilevata una incongruenza, occorre prestare attenzione alla lingua italiana ed eventualmente contattare il nostro ufficio commerciale, che provvederà ad effettuare la modifica ritenuta opportuna.

### **0.5 DESTINATARI**

Il Manuale in oggetto è rivolto: all'Installatore, all'Operatore e al Personale Qualificato abilitato alla manutenzione dell'apparecchio.

Si specifica che con **"OPERATORE"** si intende il personale incaricato di far funzionare, di regolare, di pulire, di eseguire la manutenzione ordinaria dell'apparecchio.

Con **"PERSONALE QUALIFICATO o OPERATORE QUALIFICATO"** si intendono quelle persone che hanno seguito corsi di specializzazione, formazione, ecc. ed hanno esperienza in merito ad installazione, messa in funzione e manutenzione, riparazione, trasporto dell'apparecchio.

Con **"PERSONA ESPOSTA"** si intende qualsiasi zona all'interno e/o in prossimità di una macchina in cui la presenza di una persona costituisca un rischio per la sicurezza, la salute o l'incolumità di tale persona.

#### **Qualifica dei destinatari**

L'apparecchio è destinato sia ad un utilizzo domestico sia ad un utilizzo professionale. Nel secondo caso il suo uso può essere affidato a figure qualificate, in particolare che:

- Abbiano compiuto la maggiore età;
- Siano fisicamente e psichicamente idonee a svolgere lavori di cottura alimenti;
- Siano state adeguatamente istruite sull'uso e sulla manutenzione dell'apparecchio;
- Siano state giudicate idonee dal datore di lavoro a svolgere il compito affidatogli;
- Siano capaci di capire ed interpretare il manuale dell'operatore e le prescrizioni di sicurezza;
- Conoscano le procedure di emergenza e la loro attuazione;
- Possiedano la capacità di azionare il tipo specifico di apparecchiatura;
- Abbiano capito le procedure operative definite dal Costruttore dell'apparecchio.

## 0.6 GLOSSARIO

### *DIRETTIVA MACCHINE 2006/42/CE*

**FABBRICANTE** Persona fisica o giuridica che progetta e/o realizza una macchina oggetto della presente direttiva, ed è responsabile della conformità della macchina con la presente direttiva ai fini dell'immissione sul mercato con il proprio nome o con il proprio marchio ovvero per uso personale. In mancanza di un fabbricante quale definito sopra, è considerato fabbricante la persona fisica o giuridica che immette sul mercato o mette in servizio una macchina oggetto della presente direttiva.

**IMMISSIONE SUL MERCATO** Prima messa a disposizione, all'interno della Comunità, a titolo oneroso o gratuito, di una macchina ai fini di distribuzione o di utilizzazione.

**MESSA IN SERVIZIO** Primo utilizzo, conforme alla sua destinazione, all'interno della Comunità, di una macchina oggetto della presente direttiva.

**COMPONENTE DI SICUREZZA** Componente

- destinato ad espletare una funzione di sicurezza,
- immesso sul mercato separatamente,
- il cui guasto e/o malfunzionamento, mette a repentaglio la sicurezza delle persone, e che non è indispensabile per lo scopo per cui è stata progettata la macchina o che per tale funzione può essere sostituito con altri componenti.
- che non è indispensabile per lo scopo per cui è stata progettata la macchina o che per tale funzione può essere sostituito con altri componenti.

### *LEGATE DIRETTIVA MACCHINE 2006/42/CE (p. 1.1.1 Definizioni)*

**PERICOLO** Una potenziale fonte di lesione o danno alla salute.

**ZONA PERICOLOSA** Qualsiasi zona all'interno e/o in prossimità di una macchina in cui la presenza di una persona costituisca un rischio per la sicurezza e la salute di tale persona.

**PERSONA ESPOSTA** Qualsiasi persona che si trovi interamente o in parte in una zona pericolosa.

**OPERATORE** Persona/e incaricate di installare, di far funzionare, di recitare, di pulire, di riparare e di spostare una macchina e di eseguirne la manutenzione.

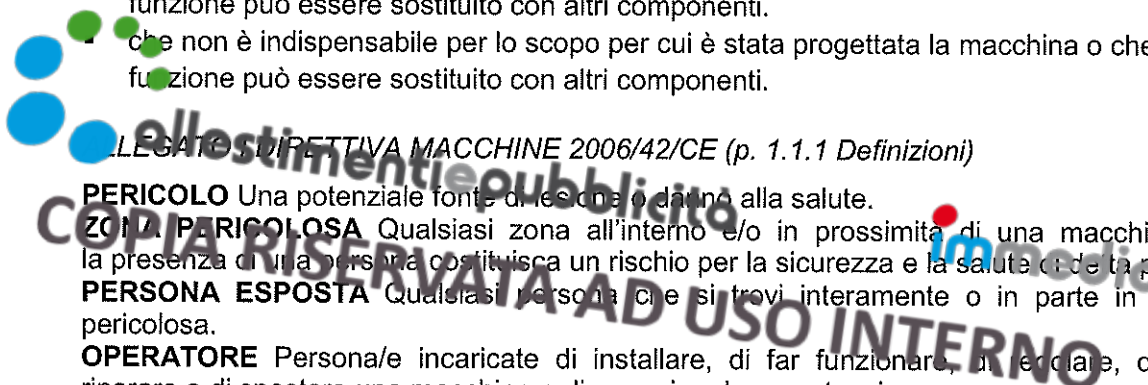
**RISCHIO** Combinazione della probabilità e della gravità di una lesione o di un danno per la salute che possano insorgere in una situazione pericolosa.

**RIPARO** Elemento della macchina utilizzato specificatamente per garantire la protezione tramite una barriera materiale.

**USO PREVISTO** L'uso della macchina conformemente alle informazioni fornite nelle istruzioni per l'uso.











**USO SCORRETTO RAGIONEVOLMENTE PREVEDIBILE** Uso della macchina in un modo diverso da quello indicato nelle istruzioni per l'uso, ma che può derivare dal comportamento umano facilmente prevedibile.

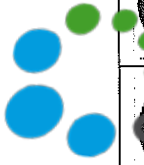
**RISCHI RESIDUI** Rischi che permangono, malgrado siano state adottate le misure di protezione integrate nella progettazione della macchina e malgrado le protezioni e le misure di protezione complementari adottate.



**PITTOGRAMMI RELATIVI ALLA SICUREZZA**

- I pittogrammi contenuti in un triangolo indicano **PERICOLO**.
- I pittogrammi contenuti in un cerchio impongono un **OBBLIGO/DIVIETO**.

Sim.	Denominazione
	Tensione elettrica pericolosa.
	Pericolo di alte temperature.
	Pericolo generico.
	Divieto di accesso alle persone non autorizzate.
	Non rimuovere i dispositivi di sicurezza.
	Divieto di pulire, oliare, ingrassare riparare o registrare a mano organi in moto.
	Divieto di effettuare eseguire lavori prima di aver tolto la tensione.
	Guanti di protezione obbligatori ( <i>per i manutentori</i> ).
	Calzature di sicurezza obbligatorie ( <i>per i manutentori</i> ).
	Occhiali o visiera di protezione obbligatori ( <i>per i manutentori</i> ).



Investimenti e pubblicità  
 COPIA RISERVATA AD USO INTERNO  
 immedia

# 1. INFORMAZIONI GENERALI

## 1.1 IDENTIFICAZIONE COSTRUTTORE

**F.LLI POLLINI EN.PA.ER.**  
di Pollini Enzo & C. s.n.c.

### SEDE LEGALE E OPERATIVA

Via al Castello, 310-312  
Montenovo di Montiano (FC) - ITALY

### SERVIZIO POST - VENDITA/RICAMBI

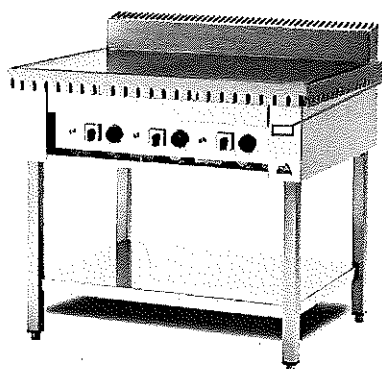
Tel. 0547/327014  
Fax. 0547/327084

### CONTATTI

[www.pollinigarrosti.com](http://www.pollinigarrosti.com)  
[info@pollinigarrosti.com](mailto:info@pollinigarrosti.com)

## 1.2 DATI DI IDENTIFICAZIONE E TARGHE

Ogni apparecchio di cottura è identificato da una targa sulla quale sono riportati in modo indelebile i dati di riferimento dello stesso. Per qualsiasi comunicazione con il costruttore o i centri di assistenza citare sempre questi riferimenti.



**CE**

Via al Castello n. 310/312 -  
47020 Montenovo di Montiano  
FORLÌ - ITALY  
Tel. 0547/32.70.14

TIPO  ANNO  Nr.

TENSIONE  V  Hz

kW  A  kg

Fig. 1.2.1



### 1.3 DICHIARAZIONI

Il Cuocipiada elettrico è stato realizzato in conformità alle Direttive Comunitarie pertinenti ed applicabili nel momento della sua immissione sul mercato.

## DICHIARAZIONE **CE** DI CONFORMITA'

Il costruttore:

**F.lli POLLINI EN.PA.ER. di Pollini Enzo & C. S.n.c.**

Via al Castello, 310 - 312

47020 - Montenovolo di Montiano (FC) - ITALY

### DICHIARA

sotto la propria responsabilità, che l'apparecchio per la cottura di alimenti di seguito descritto:

**TIPO:** CUOCIPIADA ELETTRICO

**MODELLO:**  C.P.E. 4  C.P.E. 6  C.P.E. 8  C.P.E. 10  C.P.E. 12

**MATRICOLA N.** 3098

**ANNO DI COSTRUZIONE:** 2017

è conforme ai requisiti essenziali di sicurezza e di salute delle seguenti Direttive del Parlamento Europeo e del Consiglio:

- 2004/108/CE Compatibilità Elettromagnetica (EMC)

- 2006/95/CE per il materiale elettrico destinato ad essere impiegato entro alcuni limiti di tensione (LV)

L'apparecchio è stato progettato e costruito secondo le prescrizioni delle seguenti norme armonizzate e norme specifiche tecniche nazionali:

- EN 60335-1

- EN 60335-2-38

Pollini Enzo ha l'incarico di costituire il Fascicolo Tecnico presso la sede legale dell'azienda.

Montenovolo di Montiano, 19/12/17

**F.lli Pollini EN.PA.ER.**

di Pollini Enzo & C. s.n.c.

Via Al Castello, 310/312

47020 MONTENOVOLO DI MONTIANO (FC)

Tel. 0547 327012 - Fax 0547 327054

Partita IVA 01668740408

**F.lli Pollini EN.PA.ER di Pollini Enzo & C. S.n.c.**

Il legale rappresentante

COPIA RISERVATA AD USO INTERNO

allestimenti e pubblicità immediata

## **1.4 GARANZIA**

Il costruttore garantisce il prodotto esente da difetti di materiale e lavorazione per un periodo di dodici (12) mesi a decorrere dalla data di acquisto.

La garanzia significa riparazione gratuita o sostituzione gratuita di componenti difettosi. In caso di riparazioni o sostituzioni in garanzia presso la sede del cliente, la garanzia non copre i costi di trasporto o di trasferta del tecnico fino all'indirizzo del cliente.

Riparazioni o sostituzioni in garanzia non protraggono i termini della garanzia.

La garanzia non è applicabile nei seguenti casi:

- in caso di uso illecito o improprio, incluso la mancanza d'impiegare l'apparecchiatura per il suo uso previsto o in discordanza con le istruzioni contenute nel presente manuale.
- in caso di guasto dell'apparecchiatura causato da errori di installazione o d'impiego non conforme alle norme tecniche e di sicurezza in vigore.
- in caso di riparazioni effettuate da personale non autorizzato e da operazioni di manutenzione errate.
- in caso di modifiche non autorizzate eseguite da terzi o da installazione di ricambi non originali.

Per qualsiasi controversia fra le parti l'unica sede competente è il Tribunale di Forlì.

Il costruttore riconosce esclusivamente le condizioni di garanzia riportate in questo documento.

allestimenti e pubblicità

immedia

**COPIA RISERVATA AD USO INTERNO**

## 2. SICUREZZA

### 2.1 AVVERTENZE GENERALI DI SICUREZZA



Queste avvertenze sono state redatte per la Vostra incolumità e per quella degli altri. E' indispensabile quindi leggerle attentamente prima di procedere ad installare ed utilizzare l'apparecchiatura.

#### Sicurezza elettrica



L'apparecchio si avvia collegando l'apposita spina in dotazione ad una presa di corrente dell'impianto elettrico. L'impianto elettrico deve essere dotato di un differenziale (salvavita) e di una efficiente messa a terra.



In caso di guasto, non tentare mai di riparare l'apparecchiatura da soli, ma interpellare esclusivamente il centro assistenza più vicino per chiedere l'intervento di un tecnico. Le riparazioni effettuate da persone non competenti possono provocare dei danni.



Togliere la spina dalla presa di corrente prima di procedere a qualsiasi operazione di pulizia e manutenzione.



Se il cavo di alimentazione è danneggiato, sostituirlo con uno nuovo da richiedere esclusivamente al rivenditore o al centro assistenza tecnica autorizzato.

#### Nell'installazione



Per assicurare la massima stabilità e sicurezza è necessario installare l'apparecchio solo sotto a piani di lavoro continui avvitati e fissati ai mobili contigui.

#### Durante l'uso



Non usare mai l'apparecchio di cottura per scopi diversi dall'uso indicato, cioè la cottura di alimenti sul piano di cottura. Un uso improprio dell'apparecchio può essere causa di danni alla salute delle persone, oltre alla probabilità di arrecare guasti al corretto funzionamento dell'apparecchio stesso.



Non permettere mai a bambini di utilizzare l'apparecchio di cottura. Questa apparecchiatura è stata progettata per un uso da parte di persone adulte, è necessario fare attenzione che i bambini non si avvicinino con l'intento di giocarvi.

allestimenti e pubblicità

COPIA RISERVATA AD USO INTERNO

immedia

**Per la pulizia**



Non usare mai oggetti metallici per pulire l'apparecchio per evitare di provocare dei danni alle superfici.

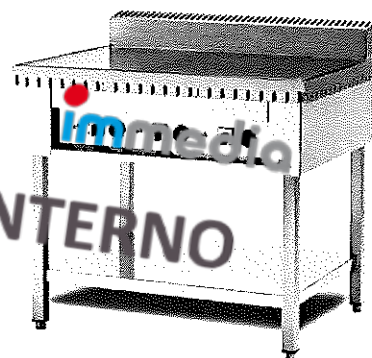
**Tutela dell'ambiente**



In fase di rottamazione, è necessario provvedere ad un corretto smaltimento dell'apparecchiatura in conformità alle leggi vigenti.

**2.2 USO PREVISTO**

Il Cuocipiada elettrico è stato progettato e costruito per essere impiegato esclusivamente per la cottura di piadina e di altri alimenti simili. Gli alimenti da cuocere devono essere debitamente disposti sulla piastra del piano di cottura.



Qualsiasi impiego diverso da quanto sopra descritto, deve ritenersi un USO SCORRETTO O IMPROPRIO del medesimo.



L'uso di prodotti/materiali diversi da quelli specificati dal costruttore, che possono creare danni all'apparecchio e situazioni di pericolo per l'operatore e/o le persone vicine all'apparecchio, è considerato un USO SCORRETTO O IMPROPRIO.

**2.3 CONTROINDICAZIONI D'USO**

L'apparecchio di cottura non deve essere utilizzato:

- In atmosfera esplosiva, aggressiva o ad alta concentrazione di sostanze oleose in sospensione nell'aria;
- In atmosfera a rischio d'incendio;
- Con ponticelli elettrici e/o mezzi meccanici che escludano utenze/parti dell'apparecchio stesso.

## 2.4 RISCHI RESIDUI

**DEFINIZIONE DI RISCHIO RESIDUO:** "pericolo non totalmente riducibile attraverso la progettazione e le tecniche di protezione, ovvero, pericolo potenziale non evidente."

Nonostante il costruttore abbia posto particolare attenzione agli aspetti che possono provocare rischi alla sicurezza e alla salute delle persone, conformemente alle direttive e alle norme armonizzate, il personale addetto resta esposto ad alcuni rischi, che per la natura stessa delle operazioni, non possono essere totalmente eliminati.

I rischi residui correlati all'apparecchio di cottura, che permangono sono:



**Pericolo elettrico derivante da parti sotto tensione**

Il contatto con parti sotto tensione provoca una scossa elettrica:

- Non usare oggetti taglienti e/o appuntiti che potrebbero danneggiare le protezioni isolanti.

Prima di effettuare interventi:

**Scollegare la macchina dall'alimentazione elettrica.**



**Pericolo di scottature**

La temperatura necessaria alla cottura dei cibi è una temperatura elevata che può provocare scottature o ustioni.

**Non toccare mai a mani nude le parti riscaldate dell'apparecchio**



allestimentiepubblicità

immedia

**COPIA RISERVATA AD USO INTERNO**

## 3. INSTALLAZIONE

### 3.1 MOVIMENTAZIONE

L'apparecchiatura viene normalmente imballata e spedita già montata, pertanto alla consegna non è necessario eseguire alcun assemblaggio.

L'imballo dell'apparecchiatura è normalmente costituito da una scatola di cartone, posizionata su pallet per i modelli più pesanti (Fig. 3.1.1).

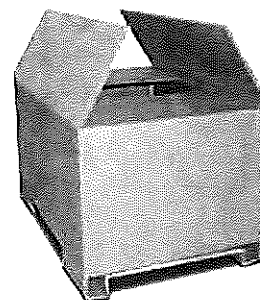


Fig. 3.1.1

Maneggiare con cura la confezione e mantenerla nella posizione corretta, secondo quanto indicato dai simboli presenti sull'imballo.



L'impiego di mezzi di sollevamento deve essere effettuato esclusivamente da personale addetto e abilitato alla conduzione del mezzo di sollevamento prescritto, nel pieno rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro.

Al ricevimento dell'apparecchiatura controllare subito per eventuali danneggiamenti avvenuti durante il trasporto. Nel caso in cui vengano riscontrati dei problemi contattare il rappresentante di zona e fare subito rapporto scritto inviandone copia a:

- Compagnia di assicurazioni del trasportatore.
- Compagnia di trasporti.
- Costruttore o rappresentante di zona.



Non usare cutter o altri strumenti appuntiti nella fase di disimballaggio, potrebbero graffiare irrimediabilmente le superfici dell'apparecchiatura.



Le parti dell'imballo che accompagnano l'apparecchio alla consegna costituiscono rifiuti solidi inerti che devono essere smaltiti secondo le norme vigenti in materia.

investimenti pubblicità  
 immedia  
 COPIA RISERVATA AD USO INTERNO

### 3.2 POSIZIONAMENTO

Prima di iniziare la fase di installazione è necessario individuare l'area dove sistemare l'apparecchiatura secondo le esigenze operative. La scelta dell'area deve tenere conto di:

- rispetto dell'area minima libera attorno all'apparecchiatura, come mostrato nella fig.3.2.1;
- facile collegamento alla linea elettrica;
- ambiente ben aerato.

Controllare la superficie e la solidità del pavimento, affinché il basamento dell'apparecchiatura possa trovare un appoggio uniforme. Su richiesta può essere fornito un telaio di sostegno con quattro piedini regolabili in altezza per un livellamento ottimale, qualora l'apparecchiatura risulti instabile dopo il posizionamento.

L'area libera attorno all'apparecchiatura serve per consentire sia le operazioni di manutenzione che la normale pulizia. Le pareti circostanti l'apparecchiatura devono essere isolate termicamente affinché non deteriorino a causa del caldo prodotto dall'apparecchiatura. Possono essere utilizzati anche fogli di materiale termo-isolante.

La distanza minima richiesta fra l'apparecchiatura e la parete (100 mm.) deve essere rispettata scrupolosamente.

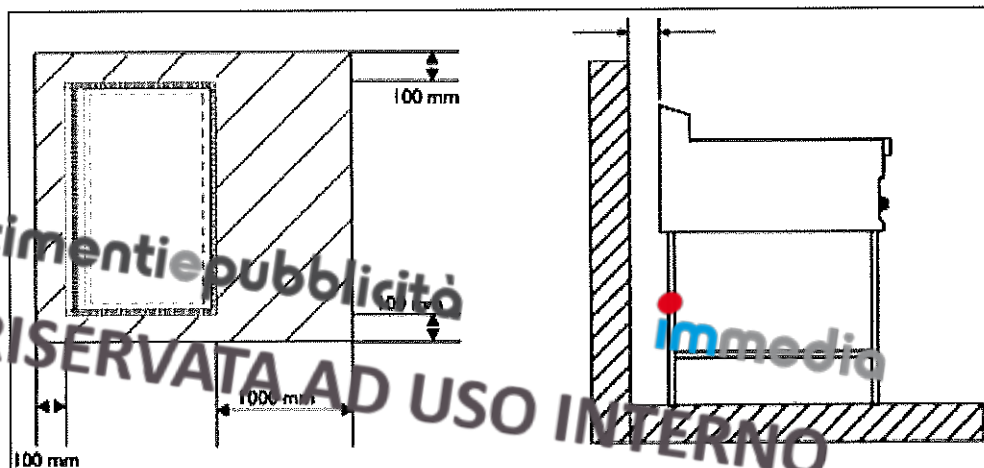


Fig. 3.2.1

### 3.3 SCARICO FUMI

Il locale dove viene installata l'apparecchiatura di cottura elettrica deve avere un naturale afflusso di aria per l'evacuazione dei fumi di cottura ed eventualmente anche dei fumi di combustione.

In mancanza di un condotto naturale sono ammessi l'impiego di cappe aspiranti o dispositivi simili, collegate ad un camino di sicura efficienza oppure collegate direttamente all'esterno. L'afflusso di aria deve avvenire direttamente da una o più aperture praticate su pareti esterne, la dimensione minima dell'apertura è di 200 cm<sup>2</sup>.

Le aperture devono essere posizionate vicino al pavimento e preferibilmente sul lato opposto all'evacuazione dei prodotti di combustione. Queste aperture non devono essere mai ostruite né dall'interno, né dall'esterno



Un utilizzo intensivo e prolungato può necessitare di un'aerazione supplementare come l'apertura di una finestra o l'aumento della potenza di aspirazione.

### **3.4 ALLACCIAMENTO ELETTRICO**



Il collegamento elettrico dell'apparecchiatura deve essere eseguito da un elettricista specializzato che possieda le conoscenze necessarie e l'abilità di eseguire tutte le operazioni allo stato dell'arte e in conformità con le norme vigenti in materia.

L'apparecchio di cottura deve essere allacciato alla rete elettrica verificando innanzitutto che la tensione corrisponda al valore indicato nella targhetta identificativa (Fig.1.5.1) e che la sezione dei cavi dell'impianto elettrico possa sopportare il carico indicato anch'esso nella targhetta.

La tensione di alimentazione non deve discostarsi dal valore della tensione nominale di  $\pm 10\%$ .

La spina deve essere allacciata ad una presa collegata all'impianto di terra in conformità alle norme di sicurezza vigenti.



Nel caso in cui l'apparecchio sia fornito senza spina è necessario montare una spina normalizzata idonea alla potenza assorbita. Per il collegamento non usare adattatori o riduzioni che possano provocare surriscaldamenti.

Il cavo di alimentazione non deve toccare parti calde e deve essere posizionato in modo da non superare in nessun punto la temperatura di 75° C.

### **3.5 MESSA FUORI SERVIZIO E ROTTAMAZIONE**

Se si prevede che l'apparecchiatura non verrà utilizzata per un lungo periodo è bene eseguire alcune operazioni:

- Scollegare la spina dalla presa di corrente elettrica.
- Proteggere le parti che possono ossidarsi a contatto con l'aria.
- Coprire con telo tutta l'apparecchiatura onde evitare il deposito di polvere. Qualsiasi copertura di protezione non deve essere completamente chiusa o sigillata ma deve presentare dei fori di aerazione per evitare la condensazione di umidità all'interno dell'involucro. La condensazione potrebbe infatti provocare l'ossidazione e la corrosione delle parti metalliche (come pure muffe) e danneggiamenti alle apparecchiature elettriche.

Una volta che l'apparecchio ha terminato il suo ciclo di vita e si vuole procedere alla rottamazione, dopo aver scollegato l'alimentazione elettrica, procedere al conferimento dei materiali separati, per quanto possibile, a una ditta autorizzata alla raccolta e al riciclaggio dei materiali dismessi, in conformità alle normative vigenti.



**I materiali che costituiscono il Cuocipiada elettrico non devono essere mai dispersi nell'ambiente**



## 4. DESCRIZIONE APPARECCHIATURA

### 4.1 PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO

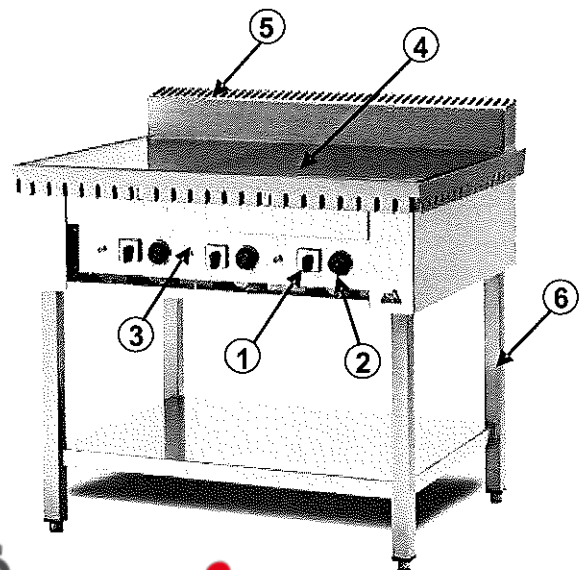
Il Cuocipiada è stato progettato e costruito per essere impiegato esclusivamente per la cottura di piadina e altri alimenti simili. All'accensione, le resistenze elettriche si riscaldano e trasmettono il calore per induzione alla piastra del piano di cottura.

Gli alimenti da cuocere devono essere debitamente disposti sulla piastra del piano di cottura, appena la piastra ha raggiunto temperatura idonea alla cottura (dopo circa 15 min.)

### 4.2 COMPONENTI PRINCIPALI

Di seguito viene fornita una descrizione dei componenti principali dell'apparecchiatura:

1. Interruttore di accensione
2. Termostato
3. Spia di alimentazione
4. Piano di cottura superiore
5. Uscita fumi
6. Telaio di sostegno



immedia Fig. 4.2.1

### 4.3 COMANDI DIGITALI (optional)

Su richiesta, il Cuocipiada può essere dotato di scheda elettronica (Fig. 4.3.1), al posto dei comandi manuali, attraverso cui gestire l'accensione-spegnimento e l'impostazione della temperatura di cottura.

1. Tasto accensione e settaggio
2. Pulsante diminuzione temperatura
3. Display
4. Pulsante incremento temperatura
5. Tasto Eco-mode
- 6.

Il tasto Eco-mode consente di ridurre la potenza erogata alle resistenze.

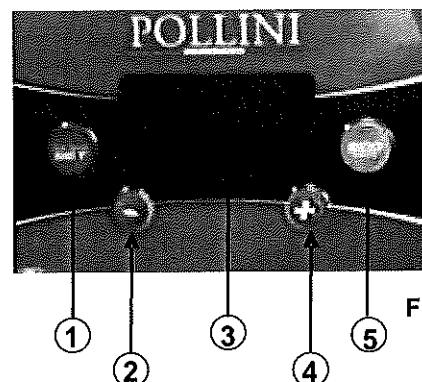


Fig. 4.3.1

#### 4.4 DATI TECNICI

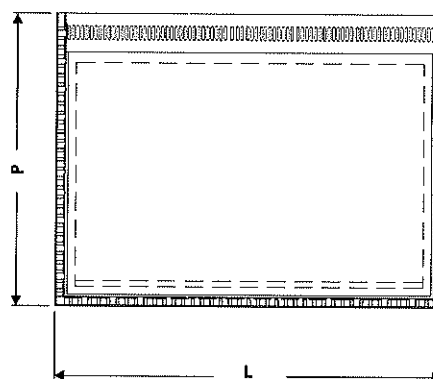
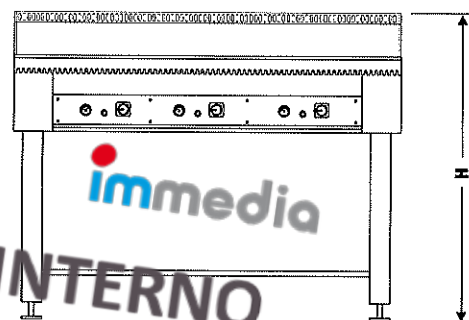
Di seguito vengono riportati i principali dati tecnici relativi all'apparecchio di cottura:

	U.M.	MODELLI				
		C.P.E. 4	C.P.E. 6	C.P.E. 8	C.P.E. 10	C.P.E. 12
Tensione di alimentazione	V	230	400	400	400	400
Potenza elettrica	kW	4	7,5	9	10,5	12
Frequenza	Hz	50	50	50	50	50
Assorbimento	A	18	16	20		
Peso totale	Kg	55	70	85	105	115

#### 4.5 DIMENSIONI DI INGOMBRO

Le dimensioni dell'apparecchiatura variano in base ai differenti modelli. Di seguito sono riportati le dimensioni dei modelli prodotti:

MODELLI	L	P	H
C.P.E. 4	65 cm	73 cm	96 cm
C.P.E. 6	95 cm	73 cm	96 cm
C.P.E. 8	125 cm	73 cm	96 cm
C.P.E. 10	150 cm	73 cm	96 cm
C.P.E. 12	180 cm	73 cm	96 cm



#### 4.6 DIMENSIONI PIASTRA DI COTTURA

MODELLI	L	P	H
C.P.E. 4	60 cm	60 cm	85 cm
C.P.E. 6	90 cm	60 cm	85 cm
C.P.E. 8	120 cm	60 cm	85 cm
C.P.E. 10	150 cm	60 cm	85 cm
C.P.E. 12	180 cm	60 cm	85 cm

#### **4.7 CONDIZIONI AMBIENTALI**

L'apparecchiatura non richiede particolari condizioni ambientali. Deve essere installata all'interno di un edificio illuminato, aerato e provvisto di pavimento solido e livellato.

Temperature ammesse da 5° a 40° C, con umidità non superiore al 50% a 40° C oppure, non superiore al 90% a 20° C.

È vietato l'utilizzo della macchina in ambienti che siano:

- polverosi;
- in atmosfera esplosiva;
- a rischio incendio.

#### **4.8 ILLUMINAZIONE**

Poiché l'apparecchio è privo di fonti di luce indipendenti, è necessario che l'ambiente di lavoro, nel caso in cui esso sia utilizzato nelle ore notturne sia dotato, a spese e cura del committente, di una buona illuminazione generale tale da garantire una operatività senza rischi aggiuntivi.

#### **4.9 POSTAZIONE DI LAVORO**

La figura 4.7.1 mostra l'unica corretta posizione che l'utilizzatore deve tenere quando esegue operazioni di cottura con l'apparecchiatura in funzione.

L'incaricato ad usare l'apparecchiatura deve attenersi scrupolosamente a quanto indicato. Ogni altra posizione è sconsigliata e vietata.

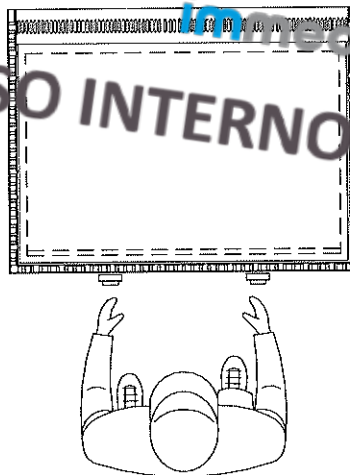


Fig. 4.7.1



Non consentire mai a persone non autorizzate o a bambini di usare l'apparecchiatura



Quando non si usa l'apparecchiatura è prudente isolare l'apparecchiatura isolandola dalla rete di alimentazione.

## 5. USO APPARECCHIATURA

### 5.1 CONSIGLI PER L'UTILIZZATORE

L'apparecchiatura è stata progettata e realizzata eliminando per quanto possibile i rischi. È necessario tuttavia prestare particolare attenzione alle seguenti avvertenze:



**Durante e immediatamente dopo il termine del funzionamento la piastra di cottura raggiunge temperature molto elevate. Non toccarla con le mani!**

### 5.2 ACCENSIONE

Gli alimenti da cuocere devono essere debitamente disposti sulla piastra del piano di cottura, appena la piastra ha raggiunto temperatura idonea alla cottura (dopo circa 15 min.)

Per accendere il cuocipiada:

- Ruotare l'interruttore (A), la spia luminosa (B) si accende;
- selezionare tramite la manopola del termostato (C) la temperatura di desiderata;
- attendere circa 15 minuti per consentire alla piastra del piano di cottura di raggiungere la temperatura ottimale;
- collocare le piadine da cuocere sulla piastra e sorvegliare l'avanzamento della cottura.
- Ruotare l'interruttore (A) su off per lo spegnimento.

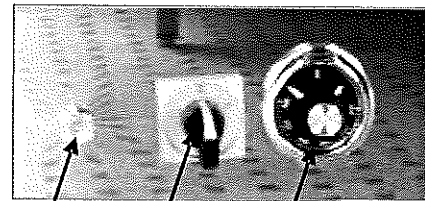


Fig. 5.2.1

#### Con comandi digitali

- Premere 1 volta il pulsante Set per l'accensione, il Led 4 si spegnerà;
- per impostare la temperatura desiderata tenere premuto assieme i pulsanti 2 e 4 per 4sec., il display mostra un valore;
- per modificare il valore di temperatura utilizzare il tasto 2 per diminuire e il tasto 4 per aumentare;
- per uscire dall'inserimento tenere premuto assieme i pulsanti 2 e 4 per 4sec.
- attendere che sul display compaia la temperatura impostata per la cottura;
- collocare le piadine da cuocere sulla piastra e sorvegliare l'avanzamento della cottura.

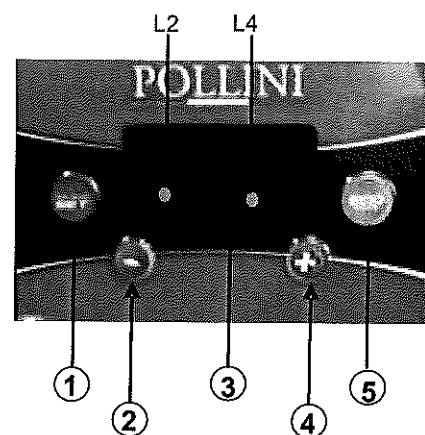


Fig. 5.2.2

Per l'attivazione della modalità economy premere il tasto 5 il Led 2 si accenderà.

Tenere premuto il pulsante Set (1) per 4sec. per lo spegnimento (nello stato di stand-by, cioè con l'apparecchio alimentato ma spento il Led 4 resta acceso);

## 6. MANUTENZIONE

### 6.1 ISOLAMENTO DELL'APPARECCHIATURA

Prima di effettuare qualsiasi tipo di manutenzione, riparazione o pulizia, è necessario procedere ad isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica scollegando la spina dalla presa di corrente.

### 6.2 MANUTENZIONE ORDINARIA

Il costruttore non autorizza l'acquirente né l'operatore ad eseguire alcun intervento di manutenzione, salvo la pulizia.

La manutenzione ordinaria dei componenti elettrici deve essere eseguita solo da un tecnico elettricista professionale.



Non eseguire nessun intervento, modifica o riparazione di qualsiasi genere, all'infuori di quelle indicate in questo manuale.

#### **1 PULIZIA**

La pulizia dell'apparecchiatura è fondamentale per la sicurezza e l'igiene. Poiché l'apparecchiatura viene utilizzata per cuocere alimenti, le operazioni di pulizia devono essere eseguite ogni qualvolta siano presenti tracce di sporcizia sulla piastra o sulla graticola di cottura, al fine di prevenire la contaminazione degli alimenti.

La pulizia delle parti in acciaio inossidabile deve essere eseguita delicatamente utilizzando acqua tiepida. Qualora vengano impiegati detersivi è necessario assicurarsi che questi non contengano sostanze abrasive o cloro non adatto per l'acciaio inossidabile.

La pulizia della piastra di cottura deve essere eseguita evitando l'uso di utensili che possono graffiare o danneggiare la superficie dell'apparecchiatura.



E' buona norma mantenere il luogo di lavoro sempre pulito, privo di ostacoli, ben illuminato e areato.

## 7. RICAMBI ACCESSORI

### 7.1 ASSISTENZA

Per qualsiasi tipo di informazione relativa all'uso, alla manutenzione, all'installazione dell'apparecchiatura, il costruttore si considera sempre a disposizione.

Da parte del cliente è opportuno porre i quesiti in termini chiari, con riferimenti al presente Manuale ed alle istruzioni elencate.

### 7.2 RICAMBI

**Per qualsiasi parte di ricambio contattare il costruttore.**

USARE SEMPRE RICAMBI ORIGINALI.

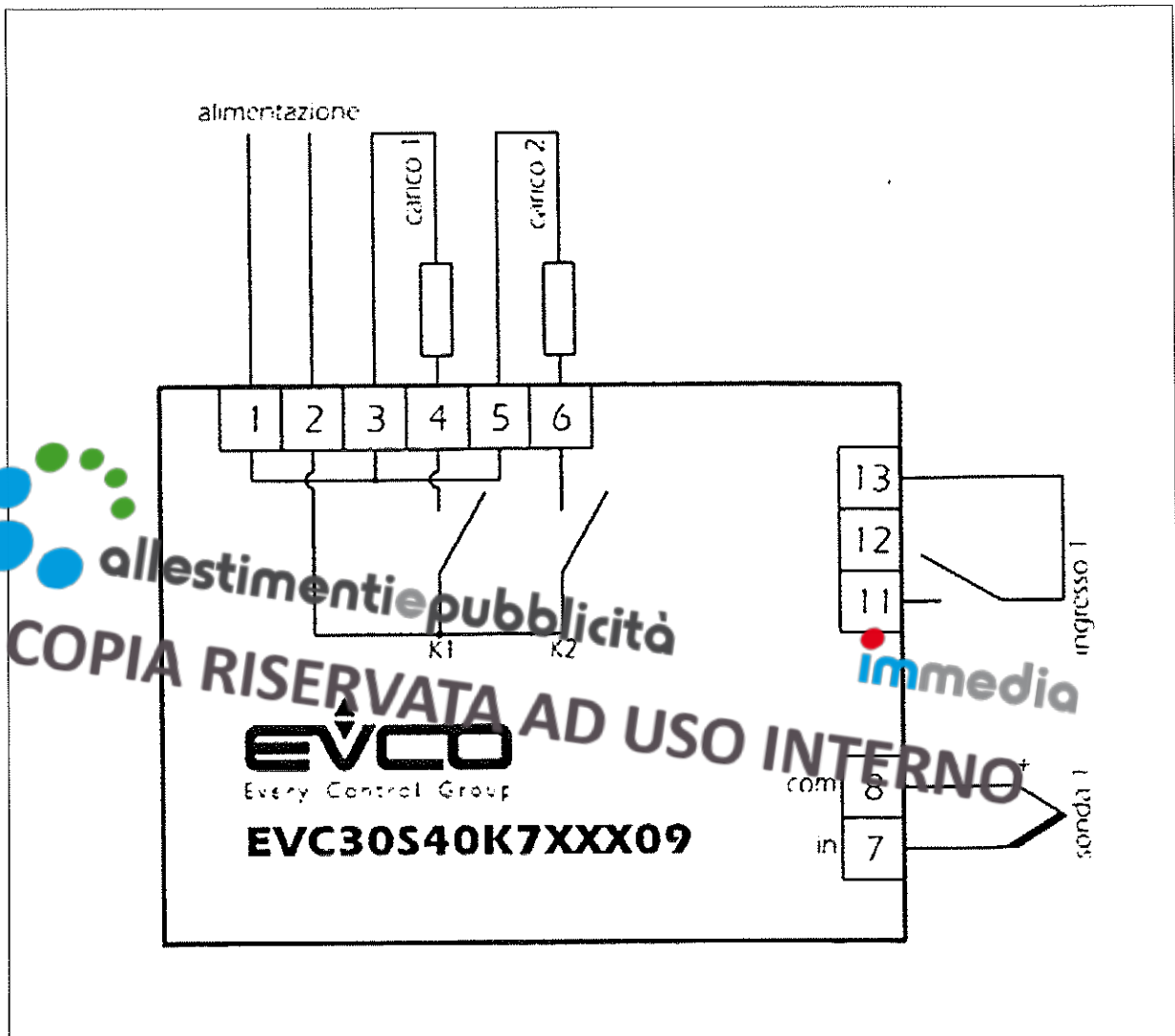
Al fine di interagire nel modo più efficace con i tecnici in fase di ordinazione di ricambi, Vi preghiamo di seguire la seguente procedura:

- chiamare il servizio tecnico della Ditta o il centro assistenza più vicino e descrivere il tipo di guasto riscontrato;
- descrivere eventualmente il particolare non funzionante;
- inviare un ordine per ottenere il particolare guasto o malfunzionante.

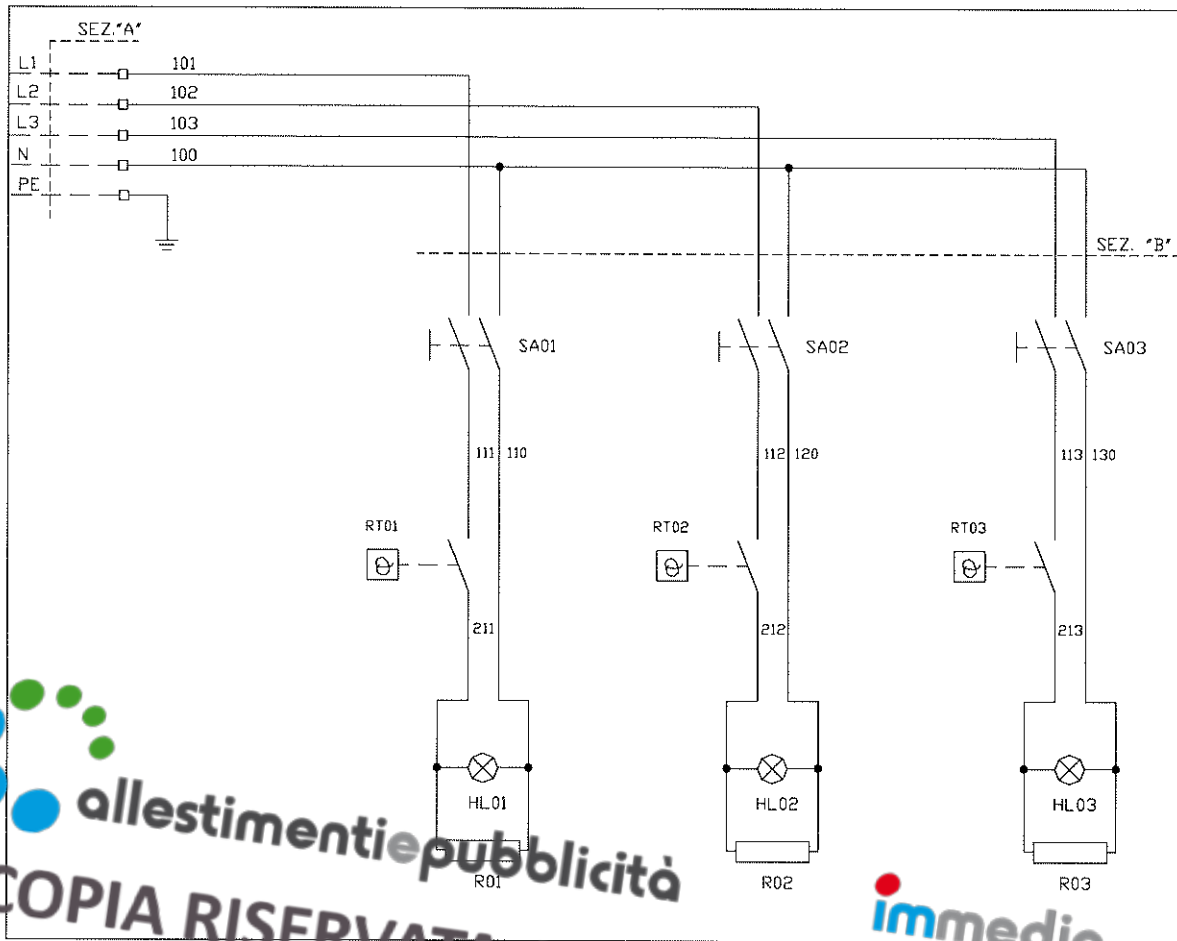
allestimenti pubblicitaria  
immedia  
**COPIA RISERVATA AD USO INTERNO**

## 8. ALLEGATI

### 1 COLLEGAMENTO ELETTRICO SCHEDA DIGITALE



2 | SCHEMA ELETTRICO



**Componenti elettrici**

R01-2-3	Resistenze elettriche	
Sezione cavo A	(mmq)	5x4 (CPE6) 5x6mmq (CPE8)
Sezione cavo B	(mmq)	2,5 (CPE6) 4 (CPE8)
HL01	Spia resistenza	230 V / rosso
SA01-2-3	Selettore resistenza	20A / bipolare
RT01-2-3		Termostato 300° C TR/2 15(2,5) 250AC
Interruttore generale a cura del cliente:		16 A(CPE6) - 20 A(CPE8)