

Manuale d'uso Piastra e Fry-top in vetroceramica

Elettrogrill

The logo for Elettrogrill features the brand name in a cursive script, with a thick, dark, horizontal brushstroke underneath that tapers at both ends.

Grazie per aver scelto uno dei nostri prodotti di qualità.

Per garantire il funzionamento ottimale e regolare dell'apparecchio, la preghiamo di leggere attentamente questo manuale d'istruzioni. In tal modo potrà eseguire ogni operazione alla perfezione e con la massima efficienza. Le consigliamo inoltre di conservare il manuale in un luogo sicuro, affinché possa consultarlo ogni volta che ne avrà bisogno.

Infine, qualora l'apparecchio cambiasse proprietario, non dimentichi di consegnargli il presente manuale.

Le auguriamo di trarre la massima soddisfazione dal suo nuovo acquisto

Sommario

1	<i>Istruzioni per l'installatore.</i>	<i>5</i>
	Targhetta dati	6
	Dati tecnici	6
	Installazione	8

2	<i>Istruzioni per l'uso</i>	<i>7</i>
	Istruzioni per l'utente	7
	Note per l'uso	7

3	<i>Simboli delle funzioni di cottura pannello comandi</i>	<i>8</i>
----------	---	----------

1 Istruzioni per l'installatore.

Gentile cliente, la ringraziamo per aver acquistato un nostro prodotto.

Le avvertenze e i consigli che seguono riguardano le fasi per la corretta installazione, l'uso e la manutenzione a tutela della Sua sicurezza e per un miglior uso dell'apparecchio.

Targhetta dati

La targhetta è posizionata sul pannello posteriore. Le caratteristiche sono individuate nel seguente capitolo "dati tecnici".

La marcatura CE riportata sulle apparecchiature inserite in questo manuale fa riferimento alle direttive DBT 73/23/CEE e 93/68CEE,

IEC60335-2-38:2002 IEC60335-1:2001

Direttiva compatibilità Elettromagnetica:
EN55014-1 EN55014-2 EN61000-3-2 EN61000-3-3

Dati tecnici

PIASTRA SINGOLA VETROCERAMICA

Tensione al. : 220-230V

Frequenza: 50/60Hz

Potenza : 1,5Kw

Sez. cavo al. : 3x1,5 mm

Tipo cav. : H07RNF

PIASTRA DOPPIA VETROCERAMICA

Tensione al. : 220-230V

Frequenza: 50/60Hz

Potenza : 3Kw

Sez. cavo al. : 3x1,5 mm

Tipo cav. : H07RNF

FRY-TOP SINGOLO VETROCERAMICA

Tensione al. : 220-230V

Frequenza: 50/60Hz

Potenza : 2,5Kw

Sez. cavo al. : 3x1,5 mm**Tipo cav. : H07RNF****FRY-TOP DOPPIO VETROCERAMICA****Tensione al. : 220-230V /380****Frequenza: 50/60Hz****Potenza : 5Kw****Sez. cavo al. : 3x1,5 mm****Tipo cav. : H07RNF**

Installazione

Tutte le operazioni di installazione, di allacciamento elettrico devono essere fatte da personale qualificato secondo le norme in vigore.

_ Misure d'ingombro

Prima di posizionare l'apparecchio verificare le misure d'ingombro e l'esatta posizione dei collegamenti elettrici.

_ Posizionamento

Le superfici laterali e posteriore dell'apparecchiatura devono essere posizionate per permettere l'allacciamento elettrico e la manutenzione. L'apparecchiatura non è adatta all'incasso e al posizionamento in batteria.

Qualora l'apparecchio debba essere posizionato vicino a pareti, divisori, mobili, ecc.. si raccomanda che questi siano di materiale non combustibile e occorre prestare la massima attenzione alle norme di prevenzione incendi.

_ Avvertenze

Togliere la pellicola protettiva dalle pareti esterne con attenzione, eliminando ogni eventuale residuo di colla. Qualsiasi lavoro di manutenzione deve essere effettuato solamente da un installatore autorizzato.

_ Collegamento elettrico

Il collegamento elettrico alla rete di alimentazione elettrica deve essere effettuato secondo le normative vigenti. Prima di effettuare il collegamento accertarsi che la tensione e la frequenza corrispondano a quanto riportato sulla targhetta apposta su l'apparecchio. L'apparecchiatura deve essere connessa alla linea di terra della rete.

_ Dispositivi di sicurezza

Le apparecchiature sono dotate di un dispositivo termico di interruzione a riarmo manuale per protezione contro sovratemperature che in caso di intervento disattiva completamente l'apparecchio. L'accesso a tale dispositivo avviene togliendo il carter di protezione molla superiore.

_ Verifica funzionamento

Messa in opera dell'apparecchio con l'aiuto del libretto di istruzioni.

_ Manutenzione

Messa in opera dell'apparecchio con l'aiuto del libretto di istruzioni.

2 Istruzioni per l'uso

ATTENZIONE l'apparecchio non va pulito con getto d'acqua.

L'apparecchiatura è destinata all'uso professionale specifico e deve essere utilizzata da personale qualificato.

Istruzioni per l'utente

Leggere attentamente il presente libretto di istruzione e conservarlo con cura per ulteriore consultazione dei vari operatori.

Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro assistenza autorizzato.

Note per l'uso

AVVERTENZA. Durante il funzionamento la piastra vetroceramica raggiunge temperature elevate: prestare attenzione.

Queste apparecchiature dovranno essere destinate solo all'uso per le quali sono state espressamente concepite: cioè per la cottura di cibi alla piastra (Hamburgers, bracioline, uova, salsicce, pesce, verdure

ecc..) e per il riscaldamento di panini e toast. Ogni altro uso è da ritenersi improprio.

Non usare il fry-top per riscaldare pentole o tegami.

Non devono essere posti sui piani fogli di alluminio o recipienti in plastica.

Prima di far funzionare il fry-top è necessario pulire la piastra vetroceramica per eliminare grassi industriali di protezione usando acqua e detersivo neutro, accendere poi il fry-top e lasciarlo funzionare per circa un'ora alla temperatura di 200°C.

Per il posizionamento e la rimozione del cibo dalla piastra vetroceramica utilizzare solo spatole in acciaio inox con i bordi arrotondati.

Per la pulizia non usare attrezzi che possano danneggiare il piano in vetroceramica ma usare con cautela un raschietto con i bordi della lama arrotondata assicurandosi che la lama sia per tutta la lunghezza a contatto con la piastra..

3 Simboli delle funzioni di cottura pannello e comandi

Legenda simboli

Spia temperatura. 1 spia accesa indica collegamento a rete, 2 spie accese indicano riscaldamento in atto, a spegnimento della spia temperatura indicazione di temperatura raggiunta.

Interruttore corrente linea. Pulsante rialzato, apparecchio spento

Pulsante premuto apparecchio acceso.

Manopola termostato: La cottura alla piastra si ottiene portando la superficie in vetroceramica alla temperatura desiderata. Ruotare in senso orario la manopola termostato ed impostare il valore di temperatura per la cottura. La temperatura massima è di 300°C.

Raccolta residui di cottura

I residui di cottura vengono confluiti attraverso il foro posto nella grondaia di raccolta grassi nel cassetto frontale.

Procedere pertanto a svuotare regolarmente il cassetto.

Manutenzione – pulizia

AVVERTENZA prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione o pulizia è necessario disinserire l'alimentazione e aspettare il raffreddamento dell'apparecchio.

Istruzioni per la pulizia: macchie o depositi sulla superficie del vetro debbono essere eliminati rapidamente, preferibilmente a piastra ancora tiepida e comunque prima di ogni utilizzo di cottura.

Si raccomandano: panno asciutto se il deposito è leggero e sottile,

raschietto con lametta a spigoli arrotondati se il deposito è più consistente.

Esistono raschietti concepiti esplicitamente per il vetroceramica.

Spegnimento in caso di guasto

AVVERTENZA appena si noti un'incrinatura sulla superficie del vetroceramica, disinserire immediatamente l'apparecchio dalla rete.

In caso di guasto disattivare l'apparecchiatura.

Disinserire l'interruttore automatico di alimentazione elettrica.

Rivolgersi ad un centro di assistenza tecnica.

Caratteristiche generali

AVVERTENZA prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione o pulizia è necessario disinserire l'alimentazione e aspettare il raffreddamento dell'apparecchio.

Istruzioni per la pulizia: macchie o depositi sulla superficie del vetro debbono essere eliminati rapidamente, preferibilmente a piastra ancora tiepida e comunque prima di ogni utilizzo di cottura.

Si raccomandano: panno asciutto se il deposito è leggero e sottile,

raschietto con lametta a spigoli arrotondati se il deposito è più consistente.

Esistono raschietti concepiti esplicitamente per il vetroceramica.

Spegnimento in caso di guasto

__Velocità di riscaldamento

La combinazione dei piani in vetroceramica e di resistenze speciali ha come risultato il raggiungimento della temperatura desiderata in tempi molto rapidi e quindi l'accensione può essere fatta solo al momento dell'utilizzo.

__Basso consumo:

La potenza elettrica installata è dimezzata rispetto ai sistemi tradizionali e il consumo risulta notevolmente ridotto per un risparmio economico.

__Uniformità di cottura:

Tutti i punti all'interno del piano in vetroceramica hanno la temperatura uniforme e la cottura risulta quindi estremamente omogenea in tutte le parti del cibo posto a contatto.

__Velocità di cottura:

Le speciali resistenze di riscaldamento, oltre al calore per contatto, irraggiano permettendo così una cottura più veloce del cibo.

__Sapori intatti:

i cibi possono essere cotti in sequenza anche di tipo diverso senza mescolare i sapori naturali, in quanto il vetroceramica non assorbe liquidi rilasciati durante le cotture precedenti.

Elettrogrill

Elettrogrill - Girarrosti Elettrici - Via dell'artigianato 4/b - 36023 - Costozza di Longare - Vi
E-mail: info@elettrogrill.com
Tel 0444 953830
PI 02346410240
www.elettrogrill.com