

PIASTRE

I

MANUALE D'USO

GB

INSTRUCTION MANUAL

F

MANUEL D'INSTRUCTIONS

D

BEDIENUNGSANLEITUNG

E

MANUAL DE FUNCIONAMIENTO

P

MANUAL DE INSTRUÇÕES



1. AVVERTENZE GENERALI PER LA SICUREZZA ED IL MIGLIORE UTILIZZO DEL PRODOTTO

1.1 Leggete attentamente le seguenti istruzioni prima di installare ed utilizzare l'apparecchio.

1.2 L'installazione ed ogni successiva operazione di manutenzione deve essere eseguita da personale specializzato.

1.3 Questo apparecchio è destinato all'uso professionale perciò deve essere utilizzato solo da persone adulte e qualificate.

1.4 Conservate sempre questo libretto e fate sì che accompagni l'apparecchio anche in caso di trasferimento ad altro utente. Questo libretto deve inoltre essere sempre usato come riferimento durante la formazione di un nuovo addetto.

1.5 Non utilizzate questo apparecchio per scopi diversi da quello per cui vi è stato venduto, ogni altro uso è pericoloso.

1.6 Assicuratevi che l'impianto elettrico del locale sia dotato di messa a terra ed interruttore differenziale.

1.7 Assicuratevi che la tensione della rete di alimentazione corrisponda a quella indicata sulla targa dell'apparecchio.

1.8 Assicuratevi che l'interruttore generale dell'apparecchio sia in posizione "off".

1.9 Allacciate il cavo di alimentazione ad una presa comandata da interruttore magnetotermico o con fusibili

1.10 Abbiate cura di distendere il cavo di alimentazione per l'intera sua lunghezza e di non utilizzare per quanto possibile prolunghe, adattatori e prese multiple. In ogni caso utilizzate solo materiale di tipo, qualità e dimensioni conformi.

1.11 Lavorate sempre in condizioni di sicurezza, evitate di usare l'apparecchio con le mani o i piedi bagnati o con i piedi nudi.

1.12 Posizionate l'apparecchio lontano da possibili spruzzi d'acqua e da sostanze infiammabili; non coprite le feritoie di aerazione.

2. USO E MANUTENZIONE DELLA PIASTRA

Attenzione: le prime accensioni possono dar luogo all'evaporazione di residui grassi della lavorazione; il fenomeno cessa durante le prime ore di lavoro.

2.1 Ruotare il commutatore verso la posizione inferiore se si vuole riscaldare sotto e sopra o verso la posizione superiore se si vuole utilizzare solo il piano di cottura inferiore quindi portare il termostato alla temperatura desiderata. In pochi minuti la piastra sarà pronta per l'uso.

2.2 Qualora sia stato riscaldato solo il piano di cottura inferiore e si voglia riscaldare anche la piastra superiore, abbassare quest'ultima contro il piano inferiore, portare il termostato a 300°C ed attendere qualche minuto.

2.3 Per la cottura ed il riscaldamento delle pietanze si consiglia di operare con temperature di 200-250°C.

2.4 Se si vuole mantenere calda la piastra durante le pause di lavoro portare il commutatore in posizione inferiore ed il termostato a 100°C. In questo modo la piastra sarà rapidamente pronta all'uso con notevoli risparmi di energia.

2.5 Durante l'uso due spie luminose indicheranno le condizioni di lavoro: luce verde: segnala corrente in linea, macchina accesa; luce arancione: segnala il funzionamento delle resistenze, durante il lavoro sarà accesa e spenta ad intervalli regolati dal termostato.

2.6 A fine utilizzo portare il termostato a 0°C e il commutatore in posizione "OFF".

2.7 Prima di ogni operazione di pulizia accertatevi di aver staccato l'alimentazione elettrica, accertatevi inoltre che l'apparecchio sia freddo specialmente se intendete pulirlo con sostanze infiammabili.

2.8 Potete pulire i piani di cottura con la spazzola metallica in dotazione ed il cassetto raccogliisugo con i normali detersivi per stoviglie.

2.9 Potete pulire le altre parti in acciaio dell'apparecchio con un panno umido di acqua, alcool o altri detergenti non abrasivi.

2.10 Evitate nel modo più assoluto di lavare l'apparecchio con getti d'acqua, potreste danneggiarlo irrimediabilmente.

2.11 Le parti in ghisa dell'apparecchio non sono trattate con alcun materiale protettivo (smalti, teflon, ecc.) perché nell'uso professionale questi si consumerebbero rapidamente lasciando depositi dannosi per la salute nelle pietanze. Abbiate perciò cura di **ungere le parti in ghisa con un velo di olio di vaselina se lasciate per molto tempo inattivo l'apparecchio.**

2.12 L'apparecchio non richiede altra manutenzione, eventuali problemi di funzionamento dovranno essere segnalati al rivenditore o al servizio di assistenza.

3 SMALTIMENTO

3.1 Non disperdere nulla nell'ambiente; smaltire i materiali dell'imballaggio e l'apparecchio esausto secondo le prescrizioni del paese di utilizzo.

4 GARANZIA

4.1 L'apparecchio è garantito 24 mesi dalla data di acquisto.

4.2 Non sono inclusi nella garanzia i difetti prodotti da un uso improprio dell'apparecchio.

4.3 La garanzia decade per il prodotto manomesso o installato in maniera non conforme.

L'azienda costruttrice non è responsabile per i danni a persone o cose derivanti dall'inosservanza di quanto sopra esposto.

1. GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS FOR BEST USE OF THE PRODUCT

1.1 Please read the following instructions carefully before installing and using the appliance.

1.2 Installation and subsequent maintenance servicing should be carried out by qualified service personnel.

1.3 This appliance is destined for professional use and should only be used by qualified adults.

1.4 Keep this booklet and pack it along with the appliance in case the appliance is given to a new user. This booklet should always be on hand for reference when training a new operator.

1.5 Do not use this appliance for purposes other than those for which it was originally intended by the manufacturer; any other use of it is hazardous.

1.6 Make sure the power supply in the place where the appliance will be installed has proper earthing and a differential switch.

1.7 Make sure that the power supply's voltage corresponds to the one indicated on the appliance's marking label.

1.8 Make sure the appliance's general switch is in the "off" position.

1.9 Plug the power supply cord to a power outlet controlled by a thermal magnetic or fuse circuit breaker.

1.10 Take care to extend the power supply cord to its full length and if at all possible, avoid the use of extension cords, adapters and multiple power outlets. At any rate, use only adequate materials in terms of type, quality and dimensions.

1.11 Work under the best possible safety conditions at all times. Avoid using the appliance with wet hands or feet or barefoot.

1.12 Position the appliance far from water sources where it may get splashed and away from flammable substances; do not cover ventilation slots.

2. OPERATION AND MAINTENANCE

WARNING: before first use, the griddle must be heated to 100°C for about 20 minutes. In this way, fumes from heat insulation and grease residue will be eliminated. This should be done in a well ventilated area.

2.1 Turn the switch to the down position if heating from top and bottom is preferred or up if only the bottom plate is to be used. Then set the thermostat to the desired temperature. The grilling machine will be ready for use in minutes.

2.2 If only the bottom plate has been heated and you wish to heat the top plate as well, lower it toward the bottom plate, set the thermostat to 300°C and wait a few minutes.

2.3 The temperatures recommended for grilling and heating food are 200-250°C.

2.4 If you want to keep the grill warm during work pauses, turn the switch to the down position and the thermostat to 100°C. This way the machine will be ready for use right away, saving electricity.

2.5 During use, two pilot lights indicate working conditions: green light: signals power is on, machine is turned on; orange light: signals the resistors are working. Whilst the appliance is running, it will turn on and off at intervals regulated by the thermostat.

2.6 After use, reset the thermostat to 0°C and turn the switch to "OFF".

2.7 Make sure the appliance is disconnected before cleaning. Also make sure that the appliance is cool, especially if it is to be cleaned with flammable substances.

2.8 The plates may be cleaned with the metal brush included and the drip tray may be washed with ordinary dishwashing detergent.

2.9 The appliance's other steel parts may be cleaned with a cloth dampened with water, industrial cleaning alcohol or non-abrasive detergents.

2.10 Never wash the appliance with jets of water. This could damage the appliance irreparably.

2.11 The appliance's iron components are not treated with any protective coats (such as enamels, Teflon, etc.) because with professional use these would quickly wear out, leaving hazardous deposits on food. Therefore make sure to **coat the iron parts with a thin film of Vaseline oil if the appliance is to be left unused for a prolonged period of time.**

2.12 The appliance does not require further maintenance. If the appliance begins performing irregularly, report the problem to the retailer or to service personnel.

3 DISPOSAL

3.1 Please dispose of packing materials or worn out appliance in an appropriate waste disposal container in compliance with regulations in force in the country of use.

4 WARRANTY

4.1 The appliance is guaranteed for 24 months after purchase date.

4.2 The warranty does not cover defects caused by improper use of the appliance.

4.3 The warranty will not be valid if the appliance is tampered with or incorrectly installed.

The manufacturer cannot be held responsible for damage or injury caused by failure to observe the above rules.

1. CONSEILS GENERAUX POUR LA SECURITE ET UNE UTILISATION CORRECTE DE L'APPAREIL

1.1 Lire attentivement les instructions suivantes avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

1.2 L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par du personnel spécialisé.

1.3 Cet appareil est destiné à un usage professionnel et ne doit donc être utilisé que par des person-

nes adultes et qualifiées.

1.4 Toujours conserver cette notice et veiller à ce qu'elle accompagne l'appareil même en cas de cession à tiers. Toujours utiliser cette notice comme référence pour expliquer le fonctionnement de l'appareil à un opérateur.

1.5 Ne pas utiliser cet appareil pour un usage autre que celui pour lequel il a été prévu, tout autre usage est dangereux.

1.6 Contrôler si l'installation électrique du local est équipée d'un système de mise à la terre et d'un disjoncteur.

1.7 Contrôler si la tension du réseau d'alimentation correspond à celle indiquée sur la plaque de l'appareil.

1.8 Contrôler si l'interrupteur général de l'appareil est sur "off".

1.9 Brancher le câble d'alimentation à une prise commandée par un interrupteur magnétothermique ou avec fusibles.

1.10 Tendre le câble d'alimentation sur toute sa longueur et, si possible, ne pas utiliser de rallonges, d'adaptateurs ou de prises multiples. Le type, la qualité et les dimensions du matériel utilisé doivent être appropriés.

1.11 Veiller à toujours travailler en toute sécurité en évitant d'utiliser l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou avec les pieds nus.

1.12 Installer l'appareil à une certaine distance des éclaboussures d'eau éventuelles et des substances inflammables; ne pas couvrir les orifices d'aération.

2. EMPLOI ET ENTRETIEN DE LA PLAQUE

Attention: il peut y avoir évaporation des résidus gras d'usinage quand on allume le four pour la première fois mais ce phénomène cesse au bout de quelques heures de fonctionnement.

2.1 Tourner le commutateur vers la position inférieure pour chauffer des deux côtés ou vers la position supérieure pour n'utiliser que le plan de cuisson inférieur et mettre le thermostat à la température voulue. La plaque sera chaude en quelques minutes.

2.2 Procéder comme suit pour faire chauffer la plaque supérieure après n'avoir fait chauffer que le plan de cuisson inférieur: abaisser la plaque supérieure contre le plan inférieur, mettre le thermostat à 300°C et attendre quelques minutes.

2.3 Il est conseillé de mettre le thermostat à 200/ 250°C pour faire cuire ou chauffer des aliments.

2.4 Pour que la plaque reste chaude durant les moments d'inactivité, mettre le commutateur en position inférieure et le thermostat à 100°C. La plaque sera alors vite prête, ce qui permettra d'économiser pas mal d'énergie.

2.5 Deux voyants lumineux indiquent les conditions de l'appareil: le voyant vert signale la présence de courant et que la plaque est allumée; le voyant orange signale le fonctionnement des résistances, il s'allume ou s'éteint par intervalles réglés par le thermostat.

2.6 Mettre le thermostat à 0°C et le commutateur sur "OFF" pour éteindre l'appareil.

2.7 Contrôler d'avoir coupé le courant électrique avant de nettoyer la plaque et attendre qu'elle soit bien froide, surtout si on utilise des substances inflammables.

2.8 Nettoyer les plans de cuisson avec la brosse métallique fournie de série et le tiroir pour recueillir le jus avec un peu d'eau et un produit à vaisselle normal.

2.9 Nettoyer les autres parties en acier de l'appareil avec un chiffon imbibé d'eau, d'alcool ou d'un détergent non abrasif.

2.10 Ne jamais laver l'appareil avec un jet d'eau car cela pourrait l'abîmer irrémédiablement.

2.11 Les parties en fonte ne sont traitées avec aucun matériau de protection (émail, Téflon, etc.). En effet, celui-ci s'userait rapidement en laissant des dépôts qui nuisent à la santé sur les aliments vu que cet appareil est destiné à un usage professionnel. Il est donc conseillé d'**étalement un peu d'huile de vaseline sur les parties en fonte quand on n'utilise pas la plaque pendant un certain temps.**

2.12 L'appareil ne nécessite d'aucun autre entretien, signaler les problèmes de fonctionnement éventuels au revendeur ou au service après-vente.

3 RECYCLAGE

17.1 Ne jeter pas l'emballage ou l'appareil cassé n'importe où mais les recycler conformément aux réglementations en vigueur dans le pays où l'appareil a été vendu.

4 GARANTIE

4.1 L'appareil est garanti pendant 24 mois à compter de la date d'achat.

4.2 Les défauts dus à un usage impropre de l'appareil ne sont pas couverts par la garantie.

4.3 La garantie cesse de plein droit si l'appareil a été altéré ou installé de façon non conforme.

Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages aux personnes ou aux choses dérivant de l'inobservation des indications reportées plus haut.

1. ALLGEMEINE HINWEISE FÜR EINEN SICHEREN UND KORREKTEN GEBRAUCH DES PRODUKTS

- 1.1 Vor Installation und Gebrauch des Gerätes die folgenden Anweisungen aufmerksam lesen.
- 1.2 Die Installation und alle späteren Instandhaltungsarbeiten dürfen nur von fachlich qualifiziertem Personal durchgeführt werden.
- 1.3 Dieses Gerät ist für den professionellen Gebrauch bestimmt und darf deshalb nur von Erwachsenen mit entsprechender Ausbildung benützt werden.
- 1.4 Diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig aufbewahren und dem Gerät bei Weitergabe an einen anderen Benutzer beilegen. Bei der Einweisung von neuem Personal muß immer auf diese Bedienungsanleitung Bezug genommen werden.
- 1.5 Das Gerät darf ausschließlich für den Zweck verwendet werden, für den es entwickelt wurde. Der Einsatz des Gerätes für andere Zwecke ist gefährlich.
- 1.6 Die elektrische Anlage am Gerätestandort muß über eine Erdung und einen Differentialschalter verfügen.
- 1.7 Die Netzspannung muß der Spannung entsprechen, die auf dem Geräteschildchen angegeben ist.
- 1.8 Der Hauptschalter des Gerätes muß auf OFF stehen.
- 1.9 Das Stromkabel vom Gerät in eine Steckdose stecken, die mit einem magnetischen Thermoschalter oder einer Sicherung ausgestattet ist.
- 1.10 Das Stromkabel vollständig abwickeln. Das Verwenden von Verlängerungskabeln, Adaptern und Mehrfachsteckern sollte möglichst vermieden werden. In jedem Fall darf nur Material verwendet werden, das von Typ, Qualität und Größe her passend ist.
- 1.11 Das Gerät ausschließlich unter sicheren Bedingungen benutzen. Das Gerät nicht mit nassen Händen oder nassen Füßen, oder aber barfuß bedienen.
- 1.12 Das Gerät an einem Standort aufstellen, der sich in sicherer Entfernung von Wasserspritzern und entflammaren Substanzen befindet. Die Lüftungsschlitze dürfen nicht verdeckt werden!

2. GEBRAUCH UND WARTUNG DER GRILLPLATTE

Achtung! Bei Inbetriebnahme des neuen Geräts kann es zum Verdampfen von Fettrückständen kommen, die aus der Verarbeitung stammen. Dieses Phänomen verliert sich nach wenigen Betriebsstunden.

2.1 Den Drehschalter nach unten stellen, wenn die obere und die untere Platte erhitzt werden sollen,

und nach oben, wenn nur die untere Platte erhitzt werden soll. Anschließend am Thermostat die gewünschte Temperatur einstellen. In wenigen Minuten hat sich die Platte auf Betriebstemperatur erhitzt.

- 2.2 Wenn nur die untere Platte erhitzt wurde und jetzt auch die obere Platte erhitzt werden soll, diese auf die untere Platte absenken, das Thermostat auf 300 °C stellen und ein paar Minuten warten.
- 2.3 Für die Zubereitung und das Aufwärmen von Gerichten eignet sich am besten eine Temperatur zwischen 200 und 250°C.
- 2.4 Wenn die Platte in den Arbeitspausen warm gehalten werden soll, den Drehschalter nach unten und das Thermostat auf 100°C stellen. So ist die Platte bei einer beachtlichen Energieeinsparung schnell wieder einsatzbereit.
- 2.5 Bei eingeschaltetem Gerät zeigen die Kontrolleuchten den Gerätezustand an. Grünes Licht: Strom eingeschaltet. Orangefarbenes Licht: Heizschlangen eingeschaltet; schaltet sich bei laufendem Gerät in regelmäßigen Abständen ein und aus, die vom Thermostat geregelt werden.
- 2.6 Nach Ende der Benutzung das Thermostat auf 0°C und den Drehschalter auf "OFF" stellen.
- 2.7 Vor der Reinigung muß kontrolliert werden, ob der Stecker abgezogen wurde und ob das Gerät kalt ist, insbesondere dann, wenn es mit entflammbareren Mitteln gereinigt werden soll.
- 2.8 Die Grillplatten mit der beiliegenden Metallbürste reinigen und das Schubfach, in dem der Bratensaft aufgefangen wird, mit einem normalen Spülmittel.
- 2.9 Die Stahlteile vom Gerät mit einem Tuch reinigen, das mit Wasser, Alkohol oder anderen, nicht scheuernden Reinigungsmitteln befeuchtet worden ist.
- 2.10 Das Gerät unter gar keinen Umständen unter fließendem Wasser waschen, da es dabei kaputt gehen könnte.
- 2.11 Die gußeisernen Geräteteile sind nicht mit schützenden Substanzen beschichtet (Emaile, Teflon, usw.), da sich diese bei professionellem Gebrauch rasch abnutzen und gesundheitsschädliche Rückstände in den Gerichten hinterlassen würden. **Sollte das Gerät für längere Zeit außer Betrieb genommen werden, die gußeisernen Teile mit etwas Vaselineöl abreiben.**
- 2.12 Das Gerät macht keine weiteren Instandhaltungsarbeiten erforderlich. Bei eventuell auftretenden Funktionsstörungen den Händler oder den Kundendienst kontaktieren.

3 ENTSORGUNG

- 3.1 Alle anfallenden Stoffe müssen umweltgerecht entsorgt werden. Das Verpackungsmaterial und das Gerät nach Außerbetriebnahme unter Beachtung der im Benutzerland geltenden Gesetzgebung entsorgen.

4 GARANTIE

- 4.1 Auf das Gerät wird eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum gewährt.
- 4.2 Mängel, die durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes entstanden sind, fallen nicht unter die Garantie.
- 4.3 Der Garantieanspruch verfällt, wenn Veränderungen am Produkt durchgeführt werden oder das Produkt nicht unter Beachtung der Anweisungen installiert worden ist.

Die Herstellerfirma ist nicht für Personen- und Sachschäden haftbar, die durch eine Nichtbeachtung der obenstehenden Anweisungen entstanden sind.

1. ADVERTENCIAS GENERALES PARA LA SEGURIDAD Y EL USO CORRECTO DEL PRODUCTO

- 1.1 Lea atentamente las siguientes instrucciones antes de instalar y utilizar el aparato.
- 1.2 La instalación y todo trabajo de mantenimiento tienen que ser efectuados por personal especializado.
- 1.3 Este aparato está destinado a uso profesional; por tal motivo, tiene que ser usado sólo por personas adultas y expertas.
- 1.4 Siempre conserve este manual y haga que acompañe al aparato incluso en caso de reventa. Además, use este manual como referencia durante la formación de un nuevo encargado.
- 1.5 No utilice este aparato para un uso diferente de aquél para el que ha sido vendido; darle otro uso es peligroso.
- 1.6 Asegúrese de que la instalación eléctrica del local tenga la conexión a tierra y un interruptor diferencial.
- 1.7 Asegúrese de que la tensión de la red de alimentación corresponda a aquélla indicada en la placa de características del aparato.
- 1.8 Asegúrese de que interruptor general del aparato se encuentre en posición iOFFi.
- 1.9 Conecte el cable de alimentación a un enchufe con un interruptor magnetotérmico o fusibles.
- 1.10 Extienda totalmente el cable de alimentación y, si fuera posible, no utilice cables de prolongación, adaptadores ni conjuntors múltiples. De todas maneras, utilice sólo material de tipo, calidad y dimensiones idóneos.
- 1.11 Trabaje siempre en condiciones seguras, no use el aparato con las manos o pies mojados, ni descalzo.
- 1.12 Coloque el aparato lejos de posibles chorros de agua y sustancias inflamables; no cubra las ranuras de ventilación.

2. USO Y MANTENIMIENTO DE LA PLANCHA

Atención: las primeras veces que encienda la plancha se podrían producir evaporaciones de residuos de grasa de la elaboración; el fenómeno cesa durante las primeras horas de funcionamiento.

- 2.1 Gire el conmutador hacia la posición inferior si desea calentar abajo y arriba, o hacia la posición superior si desea utilizar sólo la plancha inferior; luego, coloque el termostato a la temperatura deseada. En pocos minutos, la plancha estará lista para su uso.
- 2.2 Si ha calentado sólo la plancha inferior y desea calentar también la plancha superior, baje esta última contra la plancha inferior, coloque el termostato en 3008C y espere algunos minutos.
- 2.3 Para la cocción y el calentamiento de las comidas, se aconseja hacer funcionar el aparato a 200-2508C.
- 2.4 Si desea mantener caliente la plancha durante las pausas, coloque el conmutador en la posición inferior y el termostato en 1008C. De esta manera, la plancha estará rápidamente lista para su uso, con notables ahorros de energía.
- 2.5 Durante el uso, dos luces piloto indicarán las condiciones de funcionamiento: la luz verde indica que la corriente está conectada, es decir que la máquina está encendida; la luz naranja indica el funcionamiento de las resistencias, durante el funcionamiento se apagará con una frecuencia regulada por el termostato.
- 2.6 Cuando termine de usar el aparato, coloque el termostato en 08C y el conmutador en la posición "OFF".
- 2.7 Antes de limpiar el aparato, asegúrese de haberlo desconectado de la alimentación eléctrica. Además, asegúrese de que el aparato esté frío, especialmente si desea limpiarlo con sustancias inflamables.
- 2.8 Las planchas se pueden limpiar con el cepillo metálico suministrado de serie, y la grasera se puede limpiar con detergentes normales para vajillas.
- 2.9 Las demás parte de acero del aparato se pueden limpiar con un paño humedecido con agua, al-

cohol u otros detergentes no abrasivos.

2.10 No lave por ningún motivo el aparato debajo del agua: podría arruinarlo irremediablemente.

2.11 Las partes de hierro fundido del aparato no están tratadas con ningún material de protección (esmaltes, teflón, etc.) porque en el uso profesional, dichos materiales se consumirían rápidamente, dejando depósitos perjudiciales para la salud en las comidas. Por tal motivo, **si deja sin funcionar el aparato por mucho tiempo, unte las parte de hierro fundido con una película de aceite de vaselina.**

2.12 El aparato no requiere otro tipo de mantenimiento. Posibles problemas de funcionamiento deberán ser comunicados al revendedor o al servicio de asistencia.

3 ELIMINACIÓN

3.1 No abandone nada en el medio ambiente; elimine los materiales del embalaje y el aparato en desuso, de acuerdo con las leyes del país de uso.

4 GARANTÍA

4.1 El aparato está garantizado por 24 meses desde la fecha de compra.

4.2 Quedan excluidos de la garantía los defectos del producto causados por un uso indebido del aparato.

4.3 La garantía pierde validez en caso de modificación o instalación incorrecta del aparato.

El fabricante no es responsable por lesiones a personas o averías a cosas provocadas por la inobservancia de lo antedicho.

1. ADVERTÊNCIAS GERAIS PARA A SEGURANÇA E O MELHOR UTILIZO DO PRODUTO

1.1. Leiam atentamente as seguintes instruções antes de instalar e utilizar o aparelho.

1.2.A instalação e cada sucessiva operação de manutenção deve ser feita por pessoal especializado.

1.3.Este aparelho è destinado para o uso profissional, por isso, deve ser utilizado só por pessoas adultas e qualificadas.

1.4. Conservem sempre este opúsculo e façam de maneiras que acompanhe o aparelho mesmo em caso de transferência a um outro utilizador. Este opúsculo deve também ser sempre utilizado como referimento durante a formação de um novo encarregado.

1.5. Não utilizem este aparelho para fins diferentes daqueles pelos quais vos foi vendido, cada outro uso fora destes é perigoso.

1.6. Asseguram-se que a instalação eléctrica do local seja dotada de fio de terra e interruptor diferencial.

1.7. Asseguram-se que a tensão da rede de alimentação corresponda com aquela indicada na chapa de características do aparelho.

1.8. Asseguram-se que o interruptor geral do aparelho esteja na posição "off".

1.9. Colegam o cabo de alimentação a uma tomada comandada por um interruptor magnetotermico ou com fusíveis.

1.10. Tenham cuidado de estender o cabo de alimentação por toda sua inteira longitude e de não utilizar possivelmente extensões, adaptadores e tomadas múltiplas. Em qualquer maneira, utilizem somente material do tipo, qualidade e dimensões conformes.

1.11.Trabalhem sempre em condições de segurança, evitem de usar o aparelho com as mãos ou os pés molhados ou ainda com os pés nús.

1.12. Posicionem o aparelho longe dos possíveis jactos de água e de substâncias inflamáveis; não

cobram as aberturas de ventilação.

2. USO E MANUTENÇÃO DA PLACA

Atenção: as primeiras acensões podem provocar evaporação de resíduos de gorduras de laboração ; o fenómeno cessa durante as priméiras horas de trabalho.

2.1 Girar o comutador em direção a posição inferior se si quer aquecer em baixo e em cima ou em direção a posição superior se si quer utilizar somente o plano de cozedura inferior, por isso, meter o termóstato à temperatura desejada. Em poucos minutos a chapa será pronta para o uso.

2.2. No caso fosse aquecido somente o plano de cozedura inferior e se queira aquecer também a chapa superior, abaixar esta ultima chapa contra o plano inferior, meter o termóstato a 300°C e esperar algum minuto.

2.3. Para a cozedura e o aquecimento dos pratos aconselha-se de operar com temperaturas de 200-250°C.

2.4. Se si quer manter aquecida a chapa durante os intervalos de trabalho meter o comutador na posição inferior e o termóstato a 100°C. Neste modo a chapa será rapidamente pronta ao uso com notável poupança de energia.

2.5. Durante o uso, duas lâmpadas espias indicarão as condições do trabalho: a luz verde : assinala a existência de corrente na linha, máquina ligada; a luz cor de laranja: assinala o funcionamento das resistências, durante o trabalho será acesa e desligada a intervalos regulados pelo termóstato.

2.6. Ao fim de utilizo meter o termóstato a 0°C e o comutador na posição "OFF"

2.7. Antes de cada operação de limpeza, acertem-se de terem desligado a alimentação eléctrica, acertem-se também que o aparelho esteja frio, especialmente se querem limpá-lo com substâncias inflamáveis .

2.8. Podem limpar os planos de cozedura com a escova metálica em dotação e a gaveta recolhedora de sumo com os normais detergentes usados para a louça.

2.9. Podem limpar as outras partes em aço do aparelho com um pano humido de água, álcool ou outros detergentes não abrasivos .

2.10. Evitar absolutamente de lavar o aparelho com jactos de água , senão danifica-se irremediavelmente.

2.11 As partes feitas de ferro fundido do aparelho não são tratados com algum material protectivo (esmalto, teflon etc.) porque no uso profissional estes consumiriam-se rapidamente deixando depósitos nocivos a saúde nos alimentos. Tenham por isso, o cuidado de **espalmar as partes em ferro fundido com um extracto de óleo de vaselina se deixam por mito tempo aparelho inactivo.**

2.12. O aparelho non requer outra manutenção, eventuais problemas de funcionamento deverão ser comunicados ao revendedor ou ao serviço de assistência.

3. ESCOAMENTO DO LIXO

3.1. Não desperder nada no ambiente; eliminar o material de embalagem e o aparelho exausto segundo as prescrições do país onde se utiliza.

4. GARANTIA

4.1. O aparelho tem a garantia de 24 meses a partir da data de aquisição.

4.2. Não são incluídos na garantia os defeitos devidos a um uso impróprio do aparelho.

4.3. A garantia decade para o producto alterado ou instalado em maneira não conforme.

A empresa construtora não é responsável pelos danos às pessoas ou coisas derivantes à não observância de quanto a cima exposto.

