

## SISTEMA DI COTTURA BREVETTATO MARCELLINO



### Manuale Operativo Release 01.22

**ATTENZIONE: PRIMA DELL'UTILIZZO LEGGERE ATTENTAMENTE TUTTE LE ISTRUZIONI CONTENUTE NEL PRESENTE MANUALE. PRESTARE PARTICOLARE ATTENZIONE AGLI AVVISI DI SICUREZZA**

Grazie per il Vostro acquisto. Un corretto utilizzo del prodotto permetterà una vita più lunga dello stesso. Leggere attentamente le istruzioni di seguito riportate e conservarle per ogni ulteriore consultazione.

## **Indice**

1 – USO DEL MANUALE

2 – PRECAUZIONI IMPORTANTI

3 – USO NORMALE, USO IMPROPRIO, USO NON CORRETTO O VIETATO

4 – ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

5 – COMPONENTI PRINCIPALI DEL SISTEMA MARCELLINO SET BASE

6 – INSTALLAZIONE E FUNZIONAMENTO

7– PULIZIA E TRASPORTO

8 – GARANZIA

9 – SMALTIMENTO

## 1. USO DEL MANUALE

- Il presente manuale costituisce parte integrante del sistema brevettato Marcellino.
- In caso di cessione o vendita del sistema, il presente manuale deve seguire lo stesso.
- Contiene tutte le informazioni utili per gli operatori oltre che le informazioni necessarie per la pulizia

### FINALITA' DEL MANUALE E DESTINATARI

- Il presente manuale è finalizzato a fornire all'utilizzatore tutte le informazioni necessarie per un uso corretto e sicuro.
- Il presente manuale è destinato sia agli operatori del sistema sia ai tecnici qualificati per l'assistenza tecnica e la manutenzione
- Il responsabile del servizio di prevenzione e protezione del committente e gli operatori a cui è destinato il sistema devono prendere visione del presente manuale e adottare tutte le misure finalizzate ad un utilizzo corretto e sicuro.

### RESPONSABILITA'

- In caso di danneggiamento o smarrimento del manuale è possibile richiederne copia al Centro Assistenza Autorizzato in alternativa all'azienda distributrice HORECATECH S.R.L – mail [ufficio@horecatech.it](mailto:ufficio@horecatech.it).
- Il manuale riporta lo stato della tecnica nel momento in cui il sistema viene costruito. HORECATECH S.R.L. si riserva il diritto di aggiornare la produzione e di conseguenza il manuale senza l'obbligo di aggiornare produzioni o manuali precedenti salvo casi riguardanti la salute e la sicurezza degli utilizzatori.
- HORECATECH S.R.L. si ritiene responsabile per il sistema nella sua configurazione originale.
- HORECATECH S.R.L. non si ritiene responsabile per eventuali danni dovuti all'uso improprio o non corretto del sistema e della documentazione o per danni dovuti alla violazione di norme imperative, negligenza, imperizia, imprudenza ed il non rispetto di norme regolamentari da parte del datore di lavoro, dell'operatore o del manutentore e per ogni eventuale guasto causato da un uso irragionevole, improprio e/o sbagliato.
- HORECATECH S.R.L. non si ritiene responsabile per conseguenze derivanti dall'uso di parti di ricambio non originali o di caratteristiche equivalenti.
- HORECATECH S.R.L. si ritiene responsabile solo per le indicazioni riportate nella versione originale e in italiano del manuale di istruzioni.
- **ATTENZIONE: la violazione delle istruzioni contenute nel presente manuale provoca l'immediato decadimento della garanzia.**

Coloro che sovrintendono alle attività lavorative devono, nell'ambito delle rispettive attribuzioni e competenze:

- Attuare le misure di sicurezza previste.
- Informare gli operatori dei rischi specifici a cui sono sottoposti e portarli a conoscenza delle norme essenziali di prevenzione.
- Esigere che i singoli operatori osservino le norme di sicurezza ed usino i mezzi di protezione messi a loro disposizione.
- Verificare che l'operatore non resti mai da solo durante il funzionamento

## SIGNIFICATO DELLA SIMBOLOGIA

Di seguito si specifica il significato dei simboli e delle definizioni utilizzate nel presente libretto.



Indica la presenza di un pericolo per chi opera sulla macchina e per chi è nelle vicinanze. L'attività segnalata deve perciò essere svolta nel rispetto delle norme antinfortunistiche e delle indicazioni del manuale.



Indica informazioni utili e/o ulteriori raccomandazioni inerenti l'operazione in corso.



Indica un'operazione da eseguire con attenzione per non arrecare danno alla macchina e/o alle persone.



Indica un passaggio consigliato che permette all'utilizzatore di risparmiare energia ed utilizzare il sistema di cottura Marcellino nella maniera più efficiente possibile consentendo inoltre un risparmio economico e un minor impatto sull'ambiente.

## 2. PRECAUZIONI IMPORTANTI



1. **LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO E CONSERVARE IL PRESENTE MANUALE.**
2. Il sistema va utilizzato solo per lo scopo per cui è stato fabbricato. Il distributore non è responsabile per danni causati da un uso improprio del prodotto.
3. Il sistema è inteso solo per uso commerciale, ad esempio in ristoranti, cucine industriali, mense, panifici e macellerie, ecc.
4. Il sistema è ideato esclusivamente per la bollitura, la cottura a vapore, per arrostitire, brasare, grigliare e friggere, per qualsiasi altro utilizzo non descritto in questo manuale di istruzioni, il distributore non è responsabile di eventuali danni causati dall'utilizzo improprio del sistema.
5. Non introdurre nel sistema oggetti che non siano previsti e descritti nel presente manuale.
6. Monitorare sempre il prodotto durante il funzionamento in particolar modo tenere sempre sotto controllo la temperatura. Non lasciare mai funzionare il sistema senza supervisione.
7. Tenere assolutamente fuori dalla portata dei bambini. Nel caso il prodotto fosse utilizzato in presenza di bambini non lasciarli mai avvicinare al sistema.
8. Questo sistema non è destinato ad essere utilizzato da bambini e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e/o mentali, o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che siano supervisionati o siano date loro istruzioni circa l'utilizzo dell'apparecchio da una persona responsabile per loro sicurezza.
9. Il riempimento e lo svuotamento della vasca multifunzione (acqua, olio, grasso ecc.) può essere eseguito solo ed esclusivamente se la stessa è alloggiata correttamente nel Marcellino Mobile (o Everywhere).
10. La vasca multifunzione è provvista di un rubinetto di scarico. Prima di eseguire l'operazione di svuotamento assicurarsi che il contenuto si sia raffreddato. Mai svuotare il contenuto bollente, rischio notevole di ustioni anche gravi.
11. La vasca multifunzione può essere trasportata solo ed esclusivamente dopo aver svuotato completamente il contenuto interno.
12. Non toccare mai direttamente la vasca multifunzione con le mani, se questa è piena di liquidi caldi o è appena stata utilizzata (pericolo di ustioni). Assicurarsi di indossare sempre i guanti protettivi.
13. **ATTENZIONE: tenere sempre sotto controllo la temperatura del contenuto con l'aiuto di un termometro professionale da cucina (non incluso).**
14. La vasca multifunzione può essere utilizzata su qualunque fonte di calore.  
ATTENZIONE se utilizzata su fiamma, non applicare mai la cover, pericolo di incendio.
15. La vasca multifunzione da 23 litri è contrassegnata all'interno con due livelli di minimo e due livelli di massimo (uno per l'acqua e uno per l'olio). Rispettare sempre le indicazioni di livello senza scendere al di sotto del minimo e soprattutto non superare MAI i livelli di massimo indicati (pericolo di combustione).
16. **ATTENZIONE nella rimozione del booster: il booster può essere rimosso solo ed esclusivamente quando la vasca multifunzione è completamente vuota. Prima di rimuovere il booster lasciar raffreddare completamente la vasca (pericolo di ustioni).**
17. Non utilizzare oggetti metallici per la rimozione del booster.
18. **ATTENZIONE:** non accendere mai la piastra ad induzione in combinazione con la vasca multifunzione vuota.

L'utilizzo di apparecchiature elettriche comporta l'osservanza di alcune precauzioni fondamentali da seguire sempre.

ATTENZIONE: prima di mettere in funzione il sistema brevettato Marcellino, assicurarsi di aver letto attentamente anche il manuale di istruzioni relativo alla piastra ad induzione utilizzata.

HORECATECH S.R.L. NON è responsabile in alcun modo della sicurezza legata alla piastra ad induzione scelta.

### 3. USO NORMALE, USO IMPROPRIO, USO NON CORRETTO O VIETATO

Il sistema brevettato Marcellino in combinazione con una piastra ad induzione deve essere utilizzato da una sola persona addestrata e a conoscenza dei rischi residui con competenze in materia di sicurezza degli addetti alla manutenzione.



Nel suo **Uso normale** e prevedibile in maniera ragionevole, il prodotto va utilizzato solo ed esclusivamente per cucinare. La piastra ad induzione e il sistema Marcellino devono essere posizionati su una superficie orizzontale stabile ad una altezza compresa tra 900 e 1100 mm dal piano di calpestio (è importante che alla piastra ad induzione vengano lasciati circa 15 cm di spazio libero su tutti i lati in modo da permettere il funzionamento del sistema di ventilazione).



Il sistema brevettato Marcellino non deve essere utilizzato in **modo improprio** e in particolare:

1. Per qualsiasi utilizzo del sistema Marcellino diverso da quanto descritto nel presente manuale, il distributore declina qualsiasi responsabilità.
2. L'utilizzatore è responsabile per i danni derivanti dalla mancata osservanza delle condizioni di esercizio descritte nelle specifiche tecniche e concordate nella conferma d'ordine.
3. Il distributore declina qualsiasi responsabilità in caso di manomissione del prodotto. Non rimuovere o coprire le etichette presenti sullo stesso.



**Il sistema brevettato Marcellino e la piastra ad induzione** non devono essere utilizzati in **modo non corretto ovvero vietato** in quanto si potrebbero causare danni a persone o cose e ferite per l'operatore, in particolare:

1. **E' vietato posizionare il prodotto sopra superfici diverse da un banco di lavoro per il settore alimentare che abbia un'altezza compresa tra 900 e 1100 mm dal piano di calpestio**
2. **E' vietato l'uso di sostanza corrosive, infiammabile e corrosive per la pulizia.**
3. **E' vietato usare compressori, getti d'aria, di liquidi o di vapore per la pulizia**
4. **E' vietato l'uso ad operatori non autorizzati e non istruiti e con abbigliamento diverso da quello necessario per un utilizzo sicuro.**
5. **E' vietato sostenere a mano il prodotto.**
6. **E' vietato fumare, usare fiamme libere, sostanze infiammabile o esplosive in prossimità del prodotto.**
7. **È vietato far funzionare il prodotto senza sorveglianza.**
8. **È vietato maneggiare il prodotto prima che si sia raffreddato. In ogni caso utilizzare sempre le maniglie laterali.**
9. **È vietato appoggiare la piastra ad induzione sui fornelli a gas.**
10. **È vietato appoggiare il sistema su moquette, tovaglie, carta o altri materiali infiammabili**

**L'operatore è sempre responsabile dai danni cagionati dalla mancata osservanza delle condizioni d'uso normale sopra descritte. Per qualsiasi dubbio rivolgersi ad un centro di assistenza autorizzato**

#### 4. ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA



La non applicazione delle norme e delle procedure di sicurezza può provocare pericoli e danni, il sistema può quindi essere utilizzato da parte dell'utente finale solo rispettando:

1. Tutte le regole, d'inserimento nell'ambiente e di comportamento delle persone stabilite dalle leggi e/o norme applicabili;
2. Tutte le altre istruzioni o avvertenze d'impiego descritte nella documentazione tecnico/grafica annessa al prodotto.



Tranne dove diversamente specificato, **il personale che esegue interventi di installazione, allacciamento, manutenzione, reinstallazione e riutilizzo, ricerca guasti o avarie, demolizione e smantellamento** deve essere personale esperto al pari degli addetti alla manutenzione in materia di sicurezza e informato sui rischi residui.

L'ambiente di lavoro deve rispondere ai requisiti della direttiva 89/654/CEE. Nella zona di lavoro non devono essere presenti oggetti estranei. Il datore di lavoro, nel rispetto della direttiva 89/391/CEE riguardante l'attuazione delle misure per il miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori durante l'attività, deve provvedere a eliminare o ridurre i rischi residui indicati come previsto nel manuale.

#### AVVERTIMENTO IN MERITO AI RISCHI RESIDUI

RISCHIO RESIDUO DOVUTO ALL' ELEVATO CALORE DELLA VASCA MULTIFUNZIONE E DEL BOOSTER.



**In nessun caso l'operatore deve mai toccare la vasca multifunzione quando questa viene utilizzata o subito dopo. Attendere che il prodotto sia raffreddato completamente.**

Nella fase di attrezzaggio, manutenzione, pulizia e durante tutte le operazioni manuali che avvengono introducendo le mani o altre parti del corpo nel sistema, permane un rischio dovuto soprattutto a

- Contatti con parti calde.

L'operatore e il manutentore devono essere addestrati per l'intervento connesso alle operazioni manuali con ripari aperti e istruiti sui conseguenti rischi. Devono inoltre essere autorizzati da persona responsabile e impiegare dispositivi di protezione individuale.



#### MESSA IN SERVIZIO ED USO

Il sistema brevettato Marcellino deve essere utilizzato solo da personale autorizzato, opportunamente istruito e dotato di sufficiente esperienza tecnica.

Prima di accendere la piastra ad induzione e mettere in funzione il sistema Marcellino, leggere attentamente la documentazione tecnica della piastra ad induzione e del presente manuale e informarsi sulle eventuali protezioni e dispositivi di emergenza relativi alla piastra a induzione.

L'operatore deve inoltre aver ricevuto un'adeguata formazione.

Posizionare il prodotto su una superficie solida, piana, sicura e stabile in grado di sopportare il peso del prodotto. Assicurarsi che la piastra a induzione e il sistema Marcellino siano in bolla. Non appoggiare mai i prodotti su superfici infiammabili quali tappetini, tovaglie etc.

Non collocare mai il sistema Marcellino in prossimità di forni o altre fonti di calore. Tenere lontano da sostanze infiammabili.

## CONTROLLI E VERIFICHE PRIMA DELLA MESSA IN MOTO

VERIFICA/CONTROLLO	MODALITA' E RISCONTRI
Accertarsi che non vi siano oggetti estranei all'interno della vasca multifunzione.	Controllare visivamente le parti indicate per accertarsi dell'assenza di eventuali corpi estranei. In caso di presenza provvedere alla rimozione.
Accertarsi della pulizia della vasca multifunzione, del booster e di eventuali accessori del sistema Marcellino.	Tutte le superfici indicate, prima dell'utilizzo della macchina devono essere controllate per accertarsi della pulizia. In caso di presenza di muffa o altro tipo di sporcizia provvedere alla pulizia.



## 5. COMPONENTI PRINCIPALI DEL SISTEMA MARCELLINO "SET BASE"



MARCELLINO "SET BASE" (ART. RS640)

1. **RS644** - Marcellino Mobile  
Dimensioni: 42 x 42 x h 18 cm  
Materiale: acciaio inox AISI 304

in alternativa

- RS644A** - Marcellino Basic  
Dimensioni: 33,5 x 33,5 x h 5 cm  
Materiale: acciaio inox AISI 304



2. **RS640A** - Vasca multifunzione con rubinetto di scarico, capacità 23 litri.  
Dimensioni: 39 x 35.5 x h 25 cm  
Materiale: acciaio inox AISI 316



3. **RS640C** - Cover Marcellino lavabile e sfoderabile, che protegge da scottature ed evita l'eccessiva perdita di calore.  
Dimensioni 144 x 1.5 x h 17 cm.



4. **RS640B** - Booster Marcellino  
Dimensioni: Ø 28 cm  
Materiale: acciaio inox ramato e cromato



5. **RS646** - Coperchio standard  
Dimensioni: 33 x 33 x h 1 cm  
Materiale: acciaio inox AISI 304



## 6. INSTALLAZIONE E FUNZIONAMENTO

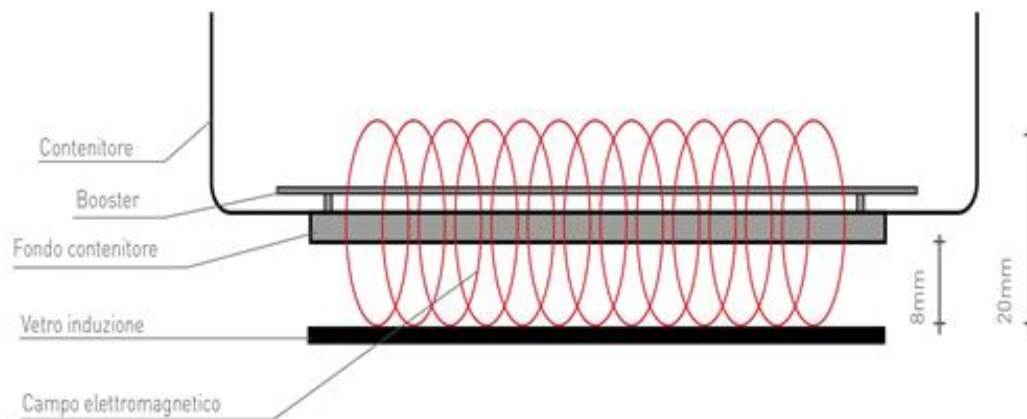
### Installazione.

- Disimballare il sistema Marcellino avendo cura di avere a disposizione tutti i componenti elencati al punto 5.
- Prima del primo utilizzo, pulire il sistema Marcellino con acqua tiepida e un panno morbido.
- Appoggiare il sistema Marcellino su un piano stabile e resistente al calore. Assicurarsi che il sistema sia in bolla, a tal fine il sistema Marcellino è dotato di piedini regolabili.
- Posizionare la piastra ad induzione sotto il Marcellino Mobile come mostrato in figura.
- Posizionare la piastra ad induzione in maniera che la presa di corrente sia sempre accessibile con facilità.
- Assicurarsi che il sistema Marcellino e la piastra ad induzione siano posizionati lontano da altre eventuali fonti di calore e da sostanze/materiali infiammabili e/o esplosive.



### Funzionamento

Tecnica e schema di funzionamento del sistema brevettato Marcellino



## Funzione cuoci pasta

### Accessori:

**RS641** Cestello cuoci pasta 1/2  
Dimensioni: 30.8 x 15 x h 20 cm  
Materiale: acciaio inox AISI 304



**RS648** Cestello cuoci pasta 1/4  
Dimensioni: 14 x 14 x 20 cm  
Materiale: acciaio inox AISI 304

**RS656** Cestello cuoci pasta 1/6  
Dimensioni: 14 x 10 x 20 cm  
Materiale: acciaio inox AISI 304

**RS645** Coperchio cuoci pasta  
Dimensioni: 33 x 33 x h 1 cm  
Materiale: acciaio inox AISI 304



### Funzionamento:

- Applicare la cover Marcellino fornita nella confezione originale avendo cura di farla aderire correttamente alla vasca multifunzione.
- Riempire d'acqua la vasca multifunzione. Assicurarsi che il valore minimo e il valore massimo non siano al di sotto del MIN o al di sopra del MAX segnati all'interno della vasca.
-  Al fine di ridurre il tempo di riscaldamento dell'acqua, versare acqua tiepida e non fredda.
- Inserire il booster all'interno della vasca.
- Appendere i cestini di pasta Marcellino.
-  Avviare la piastra ad induzione premendo il pulsante di accensione.
- Al fine di ridurre il tempo di riscaldamento, coprire la vasca con l'apposito coperchio.
- Impostare la piastra ad induzione alla massima potenza fino all'ebollizione.
- Non appena l'acqua bolle, inserire l'alimento da cuocere.

Potenza d'esercizio consigliata intorno ai 2500W (dipende dall'alimento da cuocere e dalle quantità)



### Modalità stand by

Quando non si sta cucinando con il sistema Marcellino e la temperatura è prossima a quella d'esercizio, la potenza della piastra ad induzione può essere ridotta al minimo consumo (400W) affinché la temperatura dell'acqua non si abbassi troppo e al contempo si possa risparmiare energia. Per lo stesso motivo si consiglia di mantenere l'apposito coperchio sulla vasca multifunzione.

Non appena sia necessario riprendere la cottura, portare la potenza attorno a 2500W.

## Funzione scaldavivande

Il sistema si presta in maniera semplice e soddisfacente al mantenimento in temperatura delle pietanze con un ridottissimo consumo di energia. **ATTENZIONE:** per questa funzione, la vasca multifunzione del sistema Marcellino **NON** necessita del booster.

- a. Applicare la cover Marcellino fornita nella confezione originale avendo cura di farla aderire correttamente alla vasca multifunzione.
- b. Inserire nella vasca multifunzione le pietanze da mantenere calde.
- c. Avviare la piastra ad induzione premendo il pulsante di accensione e impostando la potenza a 200/300W.



- a. Coprire la vasca con l'apposito coperchio in modo da evitare dispersione di calore e ottimizzare il mantenimento della temperatura.

## Funzione cottura a vapore

Accessori:

**RS654** Vasca forata cottura a vapore  
Dimensioni: 33 x 33 x h 15 cm  
Materiale: acciaio inox AISI 304



Funzionamento:

- a. Applicare la cover Marcellino fornita nella confezione originale avendo cura di farla aderire correttamente alla vasca multifunzione.
- b. Esclusivamente per la cottura a vapore, versare 10 litri d'acqua nella vasca multifunzione avendo cura che il fondo della vasca forata non sia immerso nell'acqua.
- c. Al fine di ridurre il tempo di riscaldamento dell'acqua, versare acqua tiepida e non fredda.
- d. Inserire il booster all'interno della vasca.



- e. Inserire l'apposita vasca forata per la cottura a vapore mostrata in figura.



- a. Avviare la piastra ad induzione premendo il pulsante di accensione.
- b. Al fine di ridurre il tempo di riscaldamento, coprire la vasca multifunzione con l'apposito coperchio senza feritoie.
- c. Impostare la piastra ad induzione alla massima potenza fino all'ebollizione.
- d. Non appena l'acqua bolle, inserire l'alimento da cuocere al vapore e regolare la potenza tra 1000 e 1500W.
- e. **ATTENZIONE:** monitorare costantemente il livello dell'acqua per evitare che evaporando tutta l'acqua la vasca e il booster si danneggino (con vasca secca).

Potenza d'esercizio consigliata dai 1000 ai 1500W.



### Modalità stand by

Quando non si sta cucinando con il sistema Marcellino e la temperatura è prossima a quella d'esercizio, la potenza della piastra ad induzione può essere ridotta al minimo consumo (400W) affinché la temperatura dell'acqua non si abbassi troppo e al contempo si possa risparmiare energia. Per lo stesso motivo si consiglia di mantenere l'apposito coperchio sulla vasca multifunzione.

Non appena sia necessario riprendere la cottura, portare la potenza attorno a 1500W.

## Funzione brasiera

ATTENZIONE: per questa funzione, la vasca multifunzione del sistema Marcellino NON necessita del booster.

La vasca multifunzione Marcellino insieme al coperchio senza feritoie si presta perfettamente alla funzione di brasiera grazie allo spessore importante del fondo del contenitore stesso.

### Funzionamento:

- a. Applicare la cover Marcellino fornita nella confezione originale avendo cura di farla aderire correttamente alla vasca multifunzione.
- b. Avviare la piastra ad induzione premendo il pulsante di accensione.

## Funzione friggitrice

### Accessori:

#### **RS647** Filtro residui per fritti

Dimensioni: 32 x 32 x 24.5 cm

Materiale: acciaio inox AISI 304 elettro lucidato a normativa DIN8590.

#### **RS649** Cestello per fritti 1/1

Dimensioni: 29.5 x 30 x 15 cm

Materiale: certificato S235JR cromato secondo normativa UNI EN ISO 1456:2009 Fe/Ni10b/Crr.

#### **RS650** Cestello per fritti 1/2

Dimensioni: 29 x 14.5 x 15 cm

Materiale: certificato S235JR cromato secondo normativa UNI EN ISO 1456:2009 Fe/Ni10b/Crr.



### Funzionamento:

- a. Applicare la cover Marcellino fornita nella confezione originale avendo cura di farla aderire correttamente alla vasca multifunzione.
- b. Versare l'olio di frittura della vasca multifunzione avendo cura che il livello dell'olio sia entro i limiti specifici (MIN e MAX) riportati all'interno della stessa.
- a. Inserire il booster all'interno della vasca.
- c. Inserire l'apposito filtro residui qui sopra mostrato.
- d. Impostare la piastra ad induzione alla massima potenza per raggiungere la temperatura di frittura più velocemente. Controllare costantemente l'aumento di temperatura con un termometro professionale da cucina.
- e. Una volta raggiunta la temperatura desiderata, aggiungere gli appositi cestelli per fritto.
- f. **ATTENZIONE: monitorare costantemente la temperatura dell'olio con un termometro professionale da cucina affinché questo NON superi MAI i 180°C.**

Potenza d'esercizio consigliata 2500W circa a seconda dell'alimento da friggere e della quantità.



#### Modalità stand by

Usare la modalità stand by per mantenere il sistema Marcellino pronto alla frittura, senza correre il rischio di raggiungere temperature dell'olio troppo elevate e quindi pericolose. Nella modalità stand by, la potenza della piastra ad induzione deve essere ridotta a bassi consumi (500W) affinché la temperatura dell'olio non si abbassi troppo e al contempo si possa risparmiare energia. Per lo stesso motivo si consiglia di mantenere l'apposito coperchio sulla vasca multifunzione.

Non appena sia necessario riprendere la frittura, portare la potenza d'esercizio attorno a 2500W.

## Funzione grill

### Accessori:

#### RS657 Grill Marcellino

Dimensioni: 36 x 36 x h 9 cm

Materiale: ghisa G25 smaltata in vetro a forno.



### Funzionamento:

- Inserire nella sede del Marcellino Mobile l'accessorio grill.
- IMPORANTE:** regolare i piedini del mobile affinché ci sia una distanza di circa 2 cm tra il fondo del grill e il piano cottura della piastra ad induzione.
- Impostare la piastra ad induzione alla massima potenza. La superficie in ghisa vetrificata raggiungerà in 2/3 min circa la temperatura di 300°C e sarà pronta per l'utilizzo.
- Il coperchio standard senza feritoie è perfettamente compatibile con l'accessorio grill.

## 7. PULIZIA E TRASPORTO

Come per tutte le macchine alimentari bisogna prestare sempre particolare attenzione alla pulizia al fine di evitare la formazione di batteri. Prima della pulizia assicurarsi che la piastra ad induzione sia stato spento e scollegato dalla corrente elettrica, infine accertarsi che la vasca multifunzione e gli eventuali accessori utilizzati si siano raffreddati completamente.

**ATTENZIONE: tutti gli accessori ad eccezione dei cestelli fritto e del booster, possono essere lavati in lavastoviglie.** Il booster e i cestelli fritto vanno lavati esclusivamente a mano con detergente neutro e materiali non abrasivi.

ATTENZIONE: non utilizzare spugne abrasive e detersivi caustici.

ATTENZIONE: avere cura di svuotare sempre l'intero contenuto della vasca multifunzione. Es. funzionalità cuoci pasta: scaricare sempre l'acqua salata nel contenitore.

FREQUENZA	PERSONALE	MODALITA'
Prima dell'uso giornaliero	Operatore	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pulire e disinfettare tutte le superfici e le parti destinate al contatto con gli alimenti con le modalità sotto riportate.</li> <li>Pulire le superfici da eventuali residui di prodotto alimentare.</li> <li>Pulire le superfici destinate al contatto con gli alimenti con un panno morbido inumidito con detergente neutro diluito in acqua calda (anche del comune sapone).</li> <li>Risciacquare con acqua calda pulita e asciugare con un panno morbido che non perda peli.</li> </ul>

Periodi di lunga inattività	Operatore	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conservare il prodotto in un'area ben ventilata al riparo da agenti atmosferici o corrosivi.</li> <li>• Non tenere il prodotto all'aperto</li> </ul>
Prodotti da non usare:	Operatore	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apparecchi a vapore.</li> <li>• Detergenti contenenti cloro (anche se diluiti) o suoi composti. Le sole esalazioni di prodotti del genere possono ossidare e in alcuni casi corrodere l'acciaio.</li> <li>• Paglietta, spazzole o dischetti abrasivi in altri metalli o leghe o utensili che abbiano precedentemente pulito altri metalli o leghe.</li> <li>• Detergenti in polvere abrasivi</li> <li>• Benzina, solventi o fluidi infiammabili e/o corrosivi</li> <li>• Sostanze impiegate per pulire l'argento.</li> </ul>

**Trasporto.** Al fine di evitare rotture maneggiare sempre il prodotto con cura e evitate che subisca contraccolpi o vibrazioni.

## 8. GARANZIA

La società Horecatech S.r.l., con sede in Lecco, c.so Martiri della Liberazione n. 28, con riguardo alla vendita dei prodotti effettuata dalla stessa, per la durata di 12 mesi dalla vendita, o dalla consegna effettuata dalla medesima società se successiva, offre garanzia contrattuale relativamente al buon funzionamento del prodotto, con riguardo ai difetti di fabbricazione, ad esclusione delle parti soggette a normale usura, nonché dei guasti dovuti alla rete elettrica.

La predetta garanzia, della durata di 12 mesi, è estesa alle vendite effettuate dal soggetto al quale Horecatech S.r.l. ha venduto i prodotti (proprio rivenditore); in tale caso, il periodo complessivo di durata della garanzia non potrà comunque eccedere 24 mesi, decorrenti dalla prima vendita effettuata da Horecatech S.r.l.

Tutte le riparazioni devono essere effettuate da personale autorizzato. Eventuali riparazioni effettuate da centri non autorizzati da Horecatech S.r.l., manomissioni del prodotto, usi impropri del prodotto, fanno decadere immediatamente qualsiasi garanzia e responsabilità di Horecatech S.r.l.

Guasti determinati da un utilizzo improprio dell'apparecchio, montaggio errato, collegamenti o installazioni non corrette e eventuali danneggiamenti causati da incuria o imperizia fanno decadere la predetta garanzia.

La mancata osservazione delle indicazioni prescritte nel presente manuale comporta decadenza dalla predetta garanzia.

Il compratore, che ha acquistato i beni da Horecatech S.r.l. o dal rivenditore della stessa, per avvalersi della summenzionata garanzia contrattuale, a pena di decadenza, deve denunciare i difetti alla Horecatech S.r.l. oppure al rivenditore della stessa entro e non oltre il termine perentorio di giorni 8 (trenta) giorni dalla scoperta del difetto di fabbricazione e comunque entro il termine di durata della garanzia.

Horecatech S.r.l. si impegna a segnalare il centro di assistenza di riferimento entro giorni 2 giorni lavorativi dalla ricezione della predetta denuncia.

Il compratore, a pena di decadenza, dovrà consegnare/spedire il prodotto al centro assistenza autorizzato ed indicato dalla Horecatech S.r.l. allo stesso più vicino – nel suo imballo originale o con un imballo idoneo per il trasporto – entro e non oltre giorni 7 dalla ricezione del nominativo da parte della Horecatech S.r.l.

Horecatech S.r.l., in caso di operatività della garanzia, si impegna a riparare a proprie spese il prodotto o, quando la riparazione non risulterà possibile, si impegna a consegnare un prodotto nuovo di pari qualità, in



ogni caso con oneri di consegna a proprio carico.

L'azione si prescrive in mesi 6 (sei) dalla scoperta del difetto.

Horecatech S.r.l. specifica che i propri prodotti sono rivolti esclusivamente nei confronti di soggetti professionali; pertanto, ai propri rapporti professionali non si applicano le normative a tutela del c.d. consumatore.

La garanzia può essere esercitata esclusivamente mostrando copia dello scontrino o della fattura d'acquisto.

## 9. SMALTIMENTO

### Avviso agli utilizzatori circa lo smaltimento di pile o di apparecchiature elettriche domestiche



Questo simbolo apposto sull'imballaggio o sulle istruzioni indica che le pile e gli apparecchi elettrici e elettronici domestici devono essere separate dal resto della spazzatura. Al fine di permettere il trattamento, la valorizzazione e il riciclaggio corretto delle pile e degli elettrodomestici, una volta che il prodotto giunge alla fine del proprio ciclo di vita, portarlo in un centro di smaltimento conformemente alla legge in vigore e in conformità alle direttive europee 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE.

Con corretto smaltimento delle pile e degli elettrodomestici conformemente agli obblighi di legge contribuirete a preservare risorse utili e a proteggere la salute e l'ambiente dagli effetti potenzialmente nocivi di alcuni rifiuti.

Per maggiori informazioni circa lo smaltimento di pile o apparecchiature elettrodomestiche potete chiedere presso il Vostro Comune di appartenenza o al Vostro rivenditore.

Il mancato rispetto delle normative in vigore è passibile di un'ammenda.

### Utilizzatori professionali

A fine garanzia, se il prodotto presenterà dei problemi di funzionamento e se da Voi richiesto, il distributore o il servizio di assistenza provvederà ad effettuare il ritiro del prodotto per le opportune ispezioni e/o riparazioni. Nel caso il prodotto fosse irreparabile il distributore e/o il centro di assistenza provvederà allo smaltimento del prodotto in ottemperanza agli obblighi di legge. Il costo del ritiro per l'ispezione e/o riparazione del prodotto verrà addebitato secondo le tariffe in vigore al momento del ritiro ferma restando la possibilità dell'utilizzatore professionale, qualora non fosse interessato al servizio di ispezione e ricondizionamento di smaltire il prodotto conformemente alla legge vigente.

Distribuito in esclusiva da

**Horecatech Srl**

**Via Privata I Maggio, 14**

**23862 Civate (LC)**

**Tel. 0341 551199**

[www.horecatech.com](http://www.horecatech.com)

**Made in Italy**

**Il sistema Marcellino (booster incluso) è brevettato. Eventuali riproduzioni totali e/o parziali del sistema, saranno perseguite nei termini di legge.**