

02/2016

Mod: AC101

Production code: 922112



Diamond
catering equipment

**SUPPORTI BASE PER FCV DA 6 -10 -10 2/1GN, ARMADIATI RISCALDATI/
NEUTRI PER FCV 10-10 2/1GN E DOCCETTE**

IT Italiano Pag. 1-6,22



3-13.19
DOC. NO. **5958 643 00**
EDITION 1 0210

INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONS DIAGRAMM - SCHEMAS CONCERNANT L'INSTALLATION - SCHEMA DI INSTALLAZIONE - ESQUEMA PARA LA INSTALACION

HEATED CUPBOARD SUPPORT GEHEIZTER UNTERSCHRANK SUPPORT AVEC ARMOIRE CHAUFFANTE BASE ARMADIO RISCALDATO SOPORTE CON ARMARIO CALENTADO

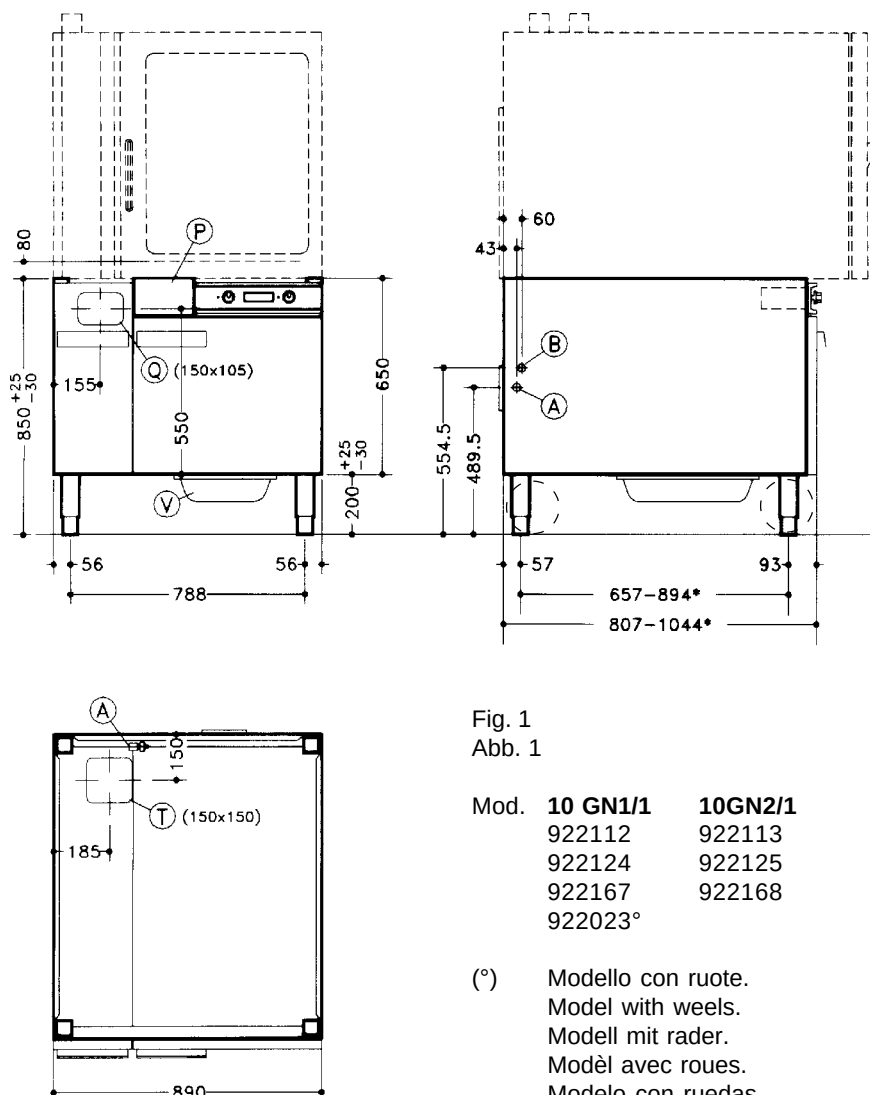


Fig. 1
Abb. 1

Mod.	10 GN1/1	10GN2/1
	922112	922113
	922124	922125
	922167	922168
	922023°	

(°) Modello con ruote.
Model with weels.
Modell mit rader.
Modèl avec roues.
Modelo con ruedas.

GB - IE

A - Water supply connection (0,5 " 5 °F)	Ø3/4"M	ISO 7/1
B - Power supply cable inlet		
Q - Connections access	150x105	
T - Connections access	150x150	
V - Dripping tray		

IT

A - Attacco alim. acqua (0,5 " 5 °F)	Ø3/4"M	ISO 7/1
B - Entrata cavo elettrico		
Q - Area di accesso connessioni	150x105	
T - Area di accesso connessioni	150x150	
V - Vaschetta raccogli condense		

DE - AT

A - Wasseranschluß(0,5 " 5 °fH)	Ø3/4"M	ISO 7/1
B - Netzkabeleingang		
Q - Zugang zu den Ausnschlüssen	150x105	
T - Zugang zu den Ausnschlüssen	150x150	
V - WrasensammelschaleAuffangschale für Kondenswasser		

ES

A - Conexión de agua (0,5 " 5 °F)	Ø3/4"M	ISO 7/1
B - Ingreso cable eléctrico		
Q - Zona de acceso conexiones	150x105	
T - Zona de acceso conexiones	150x150	
V - Cubeta colectora del agua de condensación		

FR - BE

A - Raccord eau (0,5 " 5 °F)	Ø3/4"M	ISO 7/1
B - Entrée câble électrique		
Q - Accès connexions	150x105	
T - Accès connexions	150x150	
V - Récipient eau de condensation		

INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSDIAGRAMM - SCHEMAS CONCERNANT L'INSTALLATION - SCHEMA DI INSTALLAZIONE - ESQUEMA PARA LA INSTALACION

AMBIENT CUPBOARD SUPPORT
NEUTRALER UNTERSCHRANK
SUPPORT AVEC ARMOIRE NEUTRE
BASE ARMADIO NEUTRO
SOPORTE CON ARMARIO NEUTRO

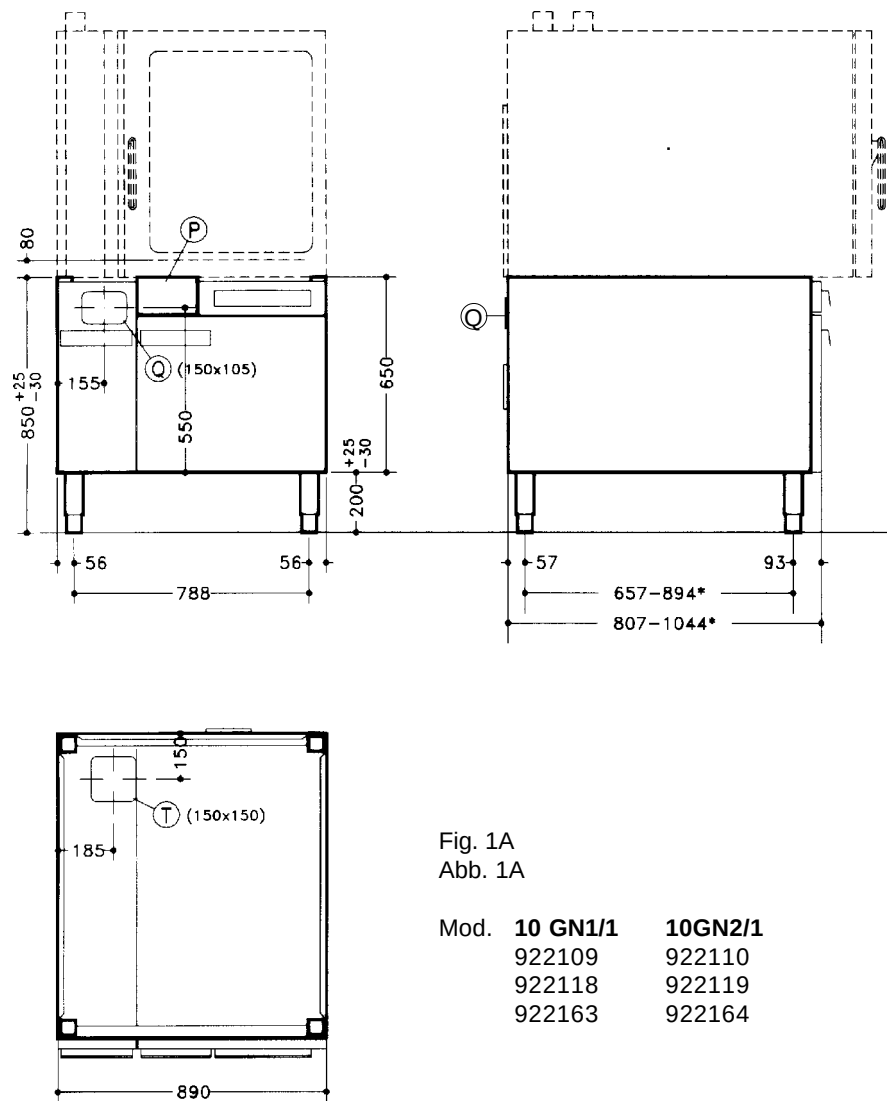


Fig. 1A
Abb. 1A

Mod.	10 GN1/1	10GN2/1
	922109	922110
	922118	922119
	922163	922164

INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSDIAGRAMM - SCHEMAS CONCERNANT L'INSTALLATION - SCHEMA DI INSTALLAZIONE - ESQUEMA PARA LA INSTALACION

SIMPLE SUPPORT
UNTERSCHRANK-HALTERUNG
SUPPORT DE BASE
SUPPORTO BASE
SOPORTE

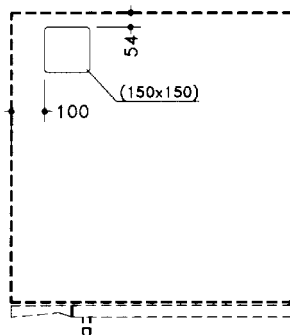
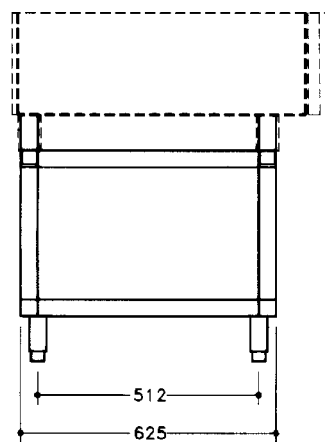
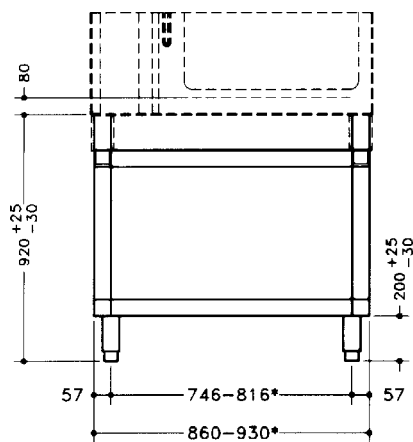


Fig. 1B
Abb. 1B

Mod. **6GN1/1**
922100* 922101

- (*)
- Support used with gas unit equipped with boiler
 - Für Geräte mit Gasboiler.
 - Utilisé pour les appareils avec boiler à gaz
 - Utilizzata per apparecchiature con boiler a gas
 - Utilizado para equipos con boiler a gas

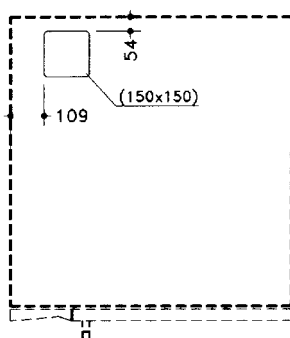
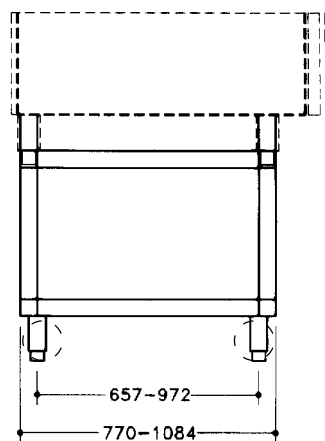
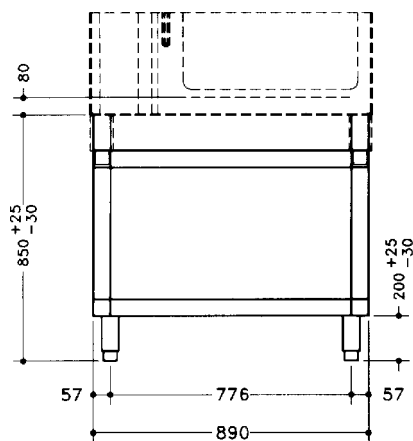


Fig. 1C
Abb. 1C

Mod. **10 GN1/1** **10GN2/1**
922102 922103
922114°

- (°)
- Modello con ruote.
 - Model with weels.
 - Modell mit rader.
 - Modèl avec roues.
 - Modelo con ruedas.

HEATED CUPBOARD SUPPORT
GEHEIZTER UNTERSCHRANK
SUPPORT AVEC ARMOIRE CHAUFFANTE
BASE ARMADIO RISCALDATO
SOPORTE CON ARMARIO CALENTADO

Mod. **10 GN1/1**
*
922112
922124
922167
922023

Mod. **10GN2/1**
*
922113
922125
922168

Mod.

*

N°

EL:

220...230

V



50

Hz

2,55

kW

Motor

50

W

IP25

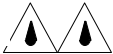


Fig. 2
Abb. 2

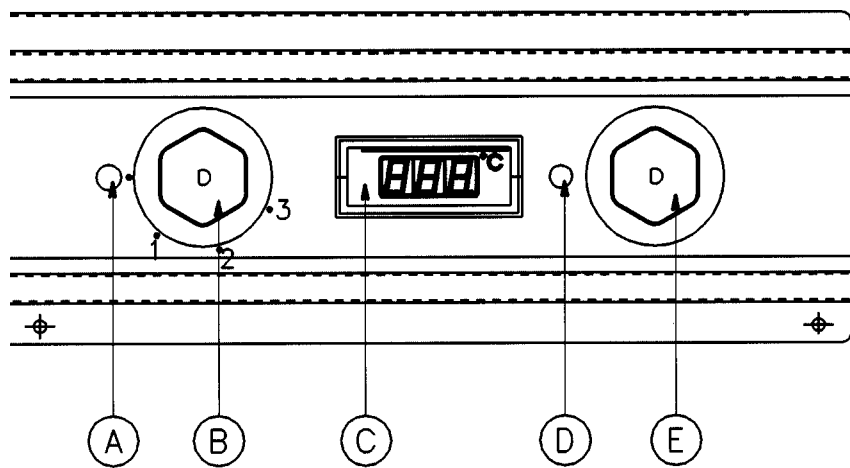


Fig. 3
Abb. 3

GB- IE - Control Panel

See relative paragraph - Control panel operation

DE- AT - Bedienungsblende

Siehe zugehörigen Paragraph - Betriebsfunktionen
Bedienungsblende

FR- BE - Bandeau de commande

Voir paragraphe - Fonctions du bandeau de commande

IT - Pannello comandi

Vedere paragrafo- Funzioni Pannello Comandi

ES - Cuadro de mandos

Véase el párrafo relativo - Funciones del cuadro de mandos

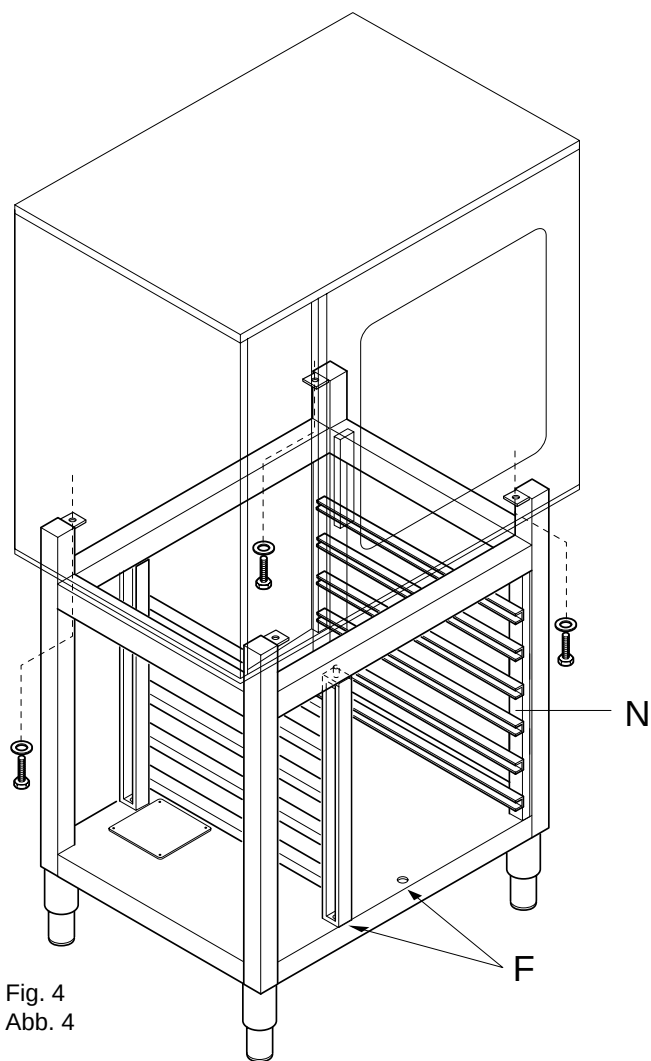


Fig. 4
Abb. 4

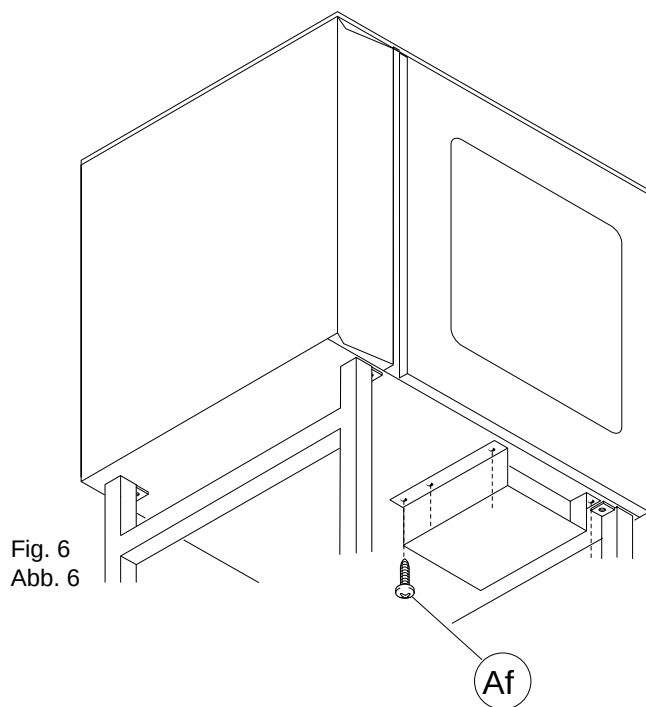


Fig. 6
Abb. 6

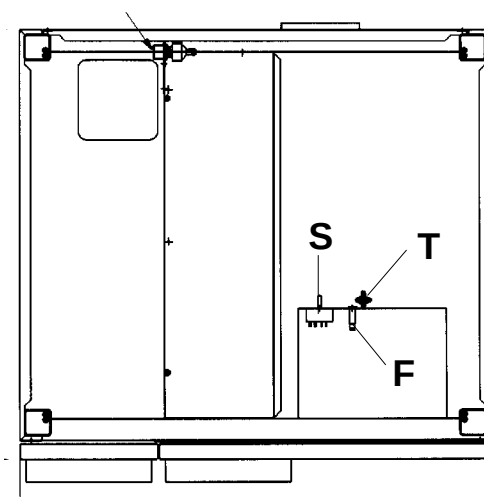


Fig. 7
Abb. 7

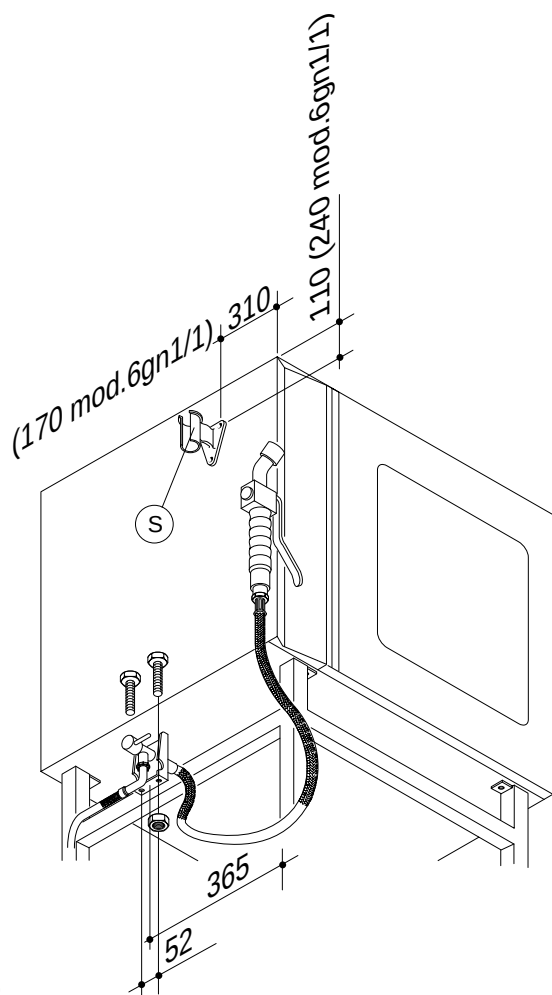


Fig. 5
Abb. 5

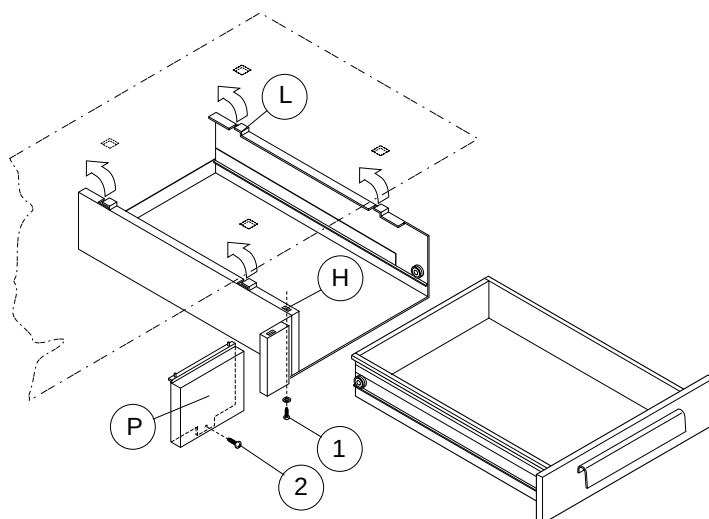


Fig. 8
Abb. 8

SUPPORTI BASE-ARMADIATI RISCALDATI/NEUTRI per FCV 10/10 GN 2/1

Modelli :	10 GN1/1	10 GN2/1
armadiati neutri	922109	922110
	922118	922119
	922163	922164
armadiati caldi	922112	922113
	922124	922125
	922167	922168
	922023	

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE E L'USO (per l'Italia)

INDICE

	Pagina
I. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE	23
1. Targhetta dati	23
2. Dati tecnici	23
3. Installazione	23
3.1 Luogo d'installazione	23
3.2 Posizionamento	23
3.3 Accessori per forni	23
3.3.1 Supporti forni	23
3.3.2 Supporti guide per griglie	23
3.3.3 Doccia a parete	24
3.3.4 Doccia a scomparsa	24
4. Collegamento elettrico	24
4.1 Cavo d'alimentazione	24
5. Collegamento alla rete idrica	24
5.1 Scarico dell'acqua di condensa	24
6. Messa in funzione	24
7. Dispositivi di sicurezza	24
8. Verifica funzionamento	24
9. Manutenzione	24
10. Alcuni malfunzionamenti e loro soluzioni	24
11. Istruzioni per la sostituzione di alcuni componenti	25
 II. ISTRUZIONI PER L'USO	25
1. Istruzioni per l'utente	25
2. Note per l'uso	25
3. Messa in funzione	25
3.1 Descrizione pannello comandi	25
3.2 Messa in funzione	25
4. Tipi di riscaldamento	25
4.1 Ciclo "riscaldamento con umidificazione" posizione "1"	25
4.2 Ciclo "riscaldamento secco" posizione "2"	26
4.3 Ciclo "mantenimento" posizione "3"	26
4.4 Spegnimento	26
5. Spegnimento in caso di guasto	26
6. Pulizia e manutenzione	26
7. Avvertenze	26

I. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

1. TARGHETTA DATI

La targhetta dati (vedi fig.2) è posizionata esternamente sul fianco sinistro dell'apparecchiatura.

2. DATI TECNICI

Modelli :		10 GN1/1	10 GN2/1
armadiati neutri		922109	922110
		922118	922119
		922163	922164
armadiati caldi		922112	922113
		922124	922125
		922167	922168
		922023°	
Dimensioni esterne:			
- larghezza:	mm	890	890
- profondità:	mm	807	1044
- altezza:	mm	850(+25;-30)	850(+25;-30)
Tensione di alimentazione	V	220...230 ~	220...230~
Frequenza:	Hz	50	50
Potenza elettrica assorbita	kW	2,55	2,55
Sezione cavo di alimentazione,	mm ²	3 x 1,5	3 x 1,5

(°) Modello con ruote.

Informazioni sull'emissioni acustiche: I componenti funzionali delle apparecchiature in oggetto hanno un'emissione di rumorosità non superiore a 70 dB (A).

3. INSTALLAZIONE

Attenzione! Gli elementi armadiati caldi devono essere installati in combinazione con la gamma forni specifica.

Si declina ogni responsabilità nel caso questa disposizione non venga rispettata.

3.1 LUOGO DI INSTALLAZIONE

Le strutture supporto forno, semplici o armadiate (riscaldate o neutre), utilizzate per le versioni 6-10 GN1/1 e 10GN2/1, vanno ad occupare il perimetro di base dell'apparecchiatura, pertanto:

• **Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente areati.**

• Installare l'apparecchiatura secondo quanto prescrivono le norme di sicurezza UNI-CIG 8723, legge Nr. 46 del 5 Marzo 1990 e circolare Nr. 68 .

3.2 POSIZIONAMENTO (fig. 1, 1A)

• Smontare il pannello posteriore e il cruscotto comandi (dove previsto).

• Posizionare il forno sul supporto di base avendo precedentemente tolto i quattro piedini di servizio.

• Prima di posizionare il forno modello da 10GN2/1 sull'accessorio armadio neutro o caldo, è necessario rimuovere la vite centrale inferiore di entrambi i pannelli destro e sinistro del forno.

• Prima di posizionare il forno sull'armadio neutro eseguire il montaggio del cassetto sul fondo dell'apparecchiatura.

Procedure:

- inserire nei 4 scarichi laterali destri del fondo forno le 4 linguette "L" (fig.8), del supporto cassetto

- fissare poi il medesimo utilizzando una vite autofilettante Ø4,3 posizione "1", nell'asola "H"(fig.8)

- montare il pannellino "P" (se non prevista l'installazione della doccetta retrattile) inserendo i piolini nelle sedi del fondo forno e fissarlo con la vite autofilettante nella posizione "2".

• Fissare il forno alla base avvitando negli angoli le viti M5x14, con accesso dal lato posteriore, dal vano tecnico sottoporta e dallo scarico pannello comandi o cassetto (fig.4).

• Rimontare i componenti smontati.

• La superficie laterale sinistra dell'apparecchiatura deve rimanere distanziata di almeno **50 cm** da altre superfici per permettere interventi di manutenzione, mentre la parte posteriore e

quella laterale destra devono rimanere ad una distanza di almeno **5 cm** da altre superfici.

• L'apparecchiatura non è adatta per l'incasso.

AVVERTENZE

Per lo spazio d'ingombro necessario così come per le dimensioni d'allacciamento si vedano i dati tecnici e le figure riportate alle prime pagine di questo libretto istruzioni.

• Posizionare l'apparecchiatura ed eventualmente regolare l'altezza del piano di lavoro attraverso l'avvitamento o lo svitamento dei piedini regolabili.

• Togliere la pellicola protettiva dalle pareti esterne dell'apparecchio con attenzione per evitare che rimangano residui di colla. Se nonostante ciò dovessero rimanervi ancora residui di colla, toglierli con un solvente appropriato.

• Oltre all'installazione stessa, qualsiasi lavoro di manutenzione deve essere effettuato solamente dall'ente erogatore oppure da un installatore autorizzato.

3.3 ACCESSORI PER FORNI

3.3.1 Supporti forni (figg. 1B-1C) (accessorio)

Mod. 6GN1/1 (elettrico e gas)	922101	922100*
Mod. 10GN1/1 (elettrico e gas)	922102	922114°
Mod. 10GN2/1(elettrico e gas)	922103	

(*) solo per modelli a gas con boiler

(°) Modello con ruote.

Il supporto forno viene fornito già assiemato per essere unito al l'apparecchiatura.

Pertanto smontare dal forno le quattro gambe esistenti e al loro posto fissare il supporto.

Posizionare l'unità dove è previsto ed eventualmente regolare l'altezza del piano di carico forno attraverso l'avvitamento o lo svitamento dei piedini regolabili.

3.3.2 Supporti guide per griglie (fig. 4) (accessorio)

Mod. 6GN1/1 (elettrico e gas)	922105
Mod. 10GN1/1(elettrico e gas)	922106
Mod. 10GN2/1(elettrico e gas)	922107

Montare i supporti griglia "N" nella posizione desiderata introducendo prima superiormente poi inferiormente i perni di fissaggio "F" nei fori predisposti sul fondo della struttura.

3.3.3 Doccia a parete (fig. 5) (accessorio)

Accessorio a codice: 922171, impiegato su tutti i modelli forni. Questo accessorio può essere installato come raffigurato in fig. 5.

- Praticare 3 fori $\varnothing$ 3 sul pannello laterale sinistro del forno usando come matrice il supporto lancia "S" (il quale va poi fissato con 3 viti autofilettanti 3,5x13), rispettando le quote degli interassi.
- Praticare 2 fori passanti $\varnothing$ 6 sul montante per il fissaggio del supporto rubinetto, rispettando le quote degli interassi.

3.3.4 Doccia a scomparsa (fig. 6) (accessorio)

Accessorio a codice: 922170, impiegato su tutti i modelli forni. Questo accessorio va installato sul fondo forno in corrispondenza dei fori da 3,5mm (già predisposti) che permettono il fissaggio con delle viti autofilettanti "Af"(4.2x13)(fig.6).

Esso si posiziona :

- nel vano tecnico accessibile smontando il pannellino "T" (figg.1- 1A), quando è inserito in una struttura armadiata per modelli 10GN1/1 e 10GN2/1. L'accessibilità avviene togliendo il cassetto o il cruscotto comandi dal lato destro e dal vano tecnico per il lato sinistro. Si suggerisce di montare il kit prima di installare il forno sul supporto armadiato.
- sul fondo dell'apparecchiatura lato destro nei modelli 6GN1/1.
- Il kit doccia va connesso alla linea di alimentazione idrica con il tubo flessibile dato in dotazione.

Nota:

- Tutte le unità forno possono montare l'accessorio anche se vengono installate su tavolo.

4. COLLEGAMENTO ELETTRICO

- **Il collegamento alla rete d'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.
- Effettuare il collegamento elettrico secondo lo schema elettrico allegato oppure come indicato in targhetta posta vicino alla morsettieria allacciamento.
- L'apparecchio deve essere collegato in maniera permanente alla rete d'alimentazione. Il collegamento deve essere effettuato con un cavo del tipo H05 RN-F. Interporre tra l'apparecchiatura e la rete, un interruttore onnipolare, i cui contatti abbiano una distanza minima d'apertura di 3 mm di portata appropriata (ad esempio interruttore magnetotermico). Questo interruttore deve essere installato nell'impianto elettrico permanente del fabbricato, nelle immediate vicinanze dell'apparecchiatura. Il cavo d'alimentazione deve essere installato in un tubo metallico o di plastica rigida. Se l'allacciamento viene effettuato attraverso un conduttore già esistente, il tubo d'installazione non deve essere inserito all'interno dell'apparecchiatura. Inoltre bisogna prestare particolare attenzione, affinché il tubo non abbia parti taglienti.
- L'apparecchiatura deve essere connessa alla linea di terra della rete. A tale scopo sulla morsettieria di allacciamento vi è una vite con il simbolo G alla quale va allacciato il conduttore di terra. Inoltre l'apparecchiatura deve essere inclusa in un sistema equipotenziale. Questo collegamento viene effettuato con la vite d'arresto contrassegnata E, che si trova esternamente vicino al piedino posteriore sinistro. Il filo equipotenziale deve avere una sezione minima di 10 mm².

4.1 CAVO D'ALIMENTAZIONE

Predisporre una spina tripolare idonea al carico dell'apparecchiatura all'estremità del cavo di alimentazione elettrica oppure connetterlo direttamente ad un dispositivo di intercettazione elettrica.

Il costruttore declina ogni responsabilità qualora le norme antinfortunistiche non siano rispettate.

5. COLLEGAMENTO ALLA RETE IDRICA (fig.1)

Collegare la conduttura entrata acqua "A" alla rete di distribuzione specifica mediante un filtro meccanico e un rubinetto di intercettazione. Prima di collegare il filtro lasciare defluire una certa quantità di acqua per pulire la conduttura da eventuali scorie ferrose.

- L'ingresso acqua per l'umidificazione deve essere alimentato con acqua potabile avente un valore di pressione compreso tra 150 " 250 kPa (1,5 " 2,5 bar);

5.1 SCARICO DELL'ACQUA DI CONDENZA (fig. 1)

Lo scarico del vano caldo va a confluire in una bacinella raccogli condensa "V" (fig.1), la quale va svuotata periodicamente.

6. MESSA IN FUNZIONE

Prima di mettere in funzione l'apparecchiatura inserire l'interruttore generale dell'impianto elettrico e aprire il rubinetto di intercettazione dell'acqua, seguire l'istruzioni per l'uso paragrafo 3.

7. DISPOSITIVI DI SICUREZZA

L'apparecchiatura è dotata delle seguenti sicurezze:

7.1 Termostato di sicurezza vano caldo (fig. 7), a ripristino manuale, interviene escludendo il riscaldamento. L'accesso avviene estraendo la scatola completa del pannello comandi in modo da riarmare il pulsante "T" del termostato posizionato sul cielo esterno del vano caldo.

7.2 L'apparecchiatura è dotata di **un fusibile "F"**(fig.7) (da 5 A F, ad intervento rapido e potere interruzione da 35A) a protezione del circuito ausiliario. , vedere schema elettrico. Esso è posizionato dietro il pannello comandi. Per la sostituzione svitare il tappo di contenimento, e sostituire il componente danneggiato con un altro di uguale portata; questo valore è indicato sulla targhetta posta in corrispondenza del medesimo.

8. VERIFICA FUNZIONAMENTO

- Mettere in funzione l'apparecchiatura secondo le istruzioni per l'uso;
- Spiegare all'utente il funzionamento e la messa in funzione dell'apparecchiatura con l'aiuto del libretto istruzioni.

9. MANUTENZIONE

I componenti che necessitano di manutenzione ordinaria sono accessibili aprendo il pannello comandi e quello posteriore.

10. ALCUNI MALFUNZIONAMENTI E LORO SOLUZIONI

Anche nell'uso regolare dell'apparecchio si possono verificare dei malfunzionamenti.

2. NOTE PER L'USO

Il riscaldamento vano caldo non si attiva o è inefficiente.

- Possibili Cause:
- Limitatore di temperatura vano riscaldato intervenuto
 - Elemento resistivo danneggiato
 - Bobina dei relé relativi agli elementi danneggiata
 - Sonda termostatica danneggiata
 - Termostato danneggiato
 - Il termoregolatore danneggiato
 - Fusibile F intervenuto, vedere schema elettrico.

3. MESSA IN FUNZIONE (fig. 3)

L'umidificazione è inefficiente

- Possibili cause:
- Elemento resistivo danneggiato
 - Il regolatore d'energia danneggiato o da regolare, ruotando il perno "S" (fig. 7).
 - Mancanza d'acqua in rete
 - Elettrovalvola ingresso acqua danneggiata

4. TIPI DI RISCALDAMENTO

La termostatazione del vano caldo è errata

- Possibili cause:
- Il termoregolatore è difettoso.
 - La sonda rilevazione temperatura cella è sporca, difettosa o interrotta.

11. ISTRUZIONI PER LA SOSTITUZIONE DI ALCUNI COMPONENTI

(Operazioni condotte da un installatore autorizzato)

Togliendo il pannello laterale sinistro dell'apparecchiatura si ha l'accesso ai seguenti componenti:

- Elettrovalvola acqua con regolatore di flusso
- Morsettiera d'alimentazione

Togliendo il pannello posteriore dell'apparecchiatura si ha l'accesso al motoventilatore vano caldo

All'interno della scatola comandi si trovano i seguenti componenti:

- Regolatore d'energia
- Termoregolatore digitale
- Termostato impostazione temperatura vano
- Fusibile
- Relè
- Selettore
- Trasformatore

II. ISTRUZIONI PER L'USO

L'apparecchiatura è destinata per un uso industriale specifico e deve essere utilizzata da personale addestrato.

1. ISTRUZIONI PER L'UTENTE

AVVERTENZE:

- Leggere attentamente il presente libretto in quanto fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione, d'uso e di manutenzione.
 - Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori.
 - L'installazione dell'apparecchiatura deve essere effettuata da personale professionalmente qualificato.
 - Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro assistenza tecnica autorizzato dal costruttore ed esigere parti di ricambio originali.
- Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.

Premessa

Questa apparecchiatura utilizzata anche come supporto forno, dovrà essere destinata solo all'uso per la quale è stata espressamente concepita; cioè per il mantenimento o il riscaldamento delle vivande già cotte.

Ogni altro impiego è da ritenersi improprio.

Il vano riscaldato permette temperature d'esercizio comprese tra i valori:

- 30° 80 °C per la fase di riscaldamento o lievitazione di cibi con o senza umidificazione del vano, controllati dal termostato "E" a 9 posizioni di utilizzo e visualizzati sul termoregolatore "C" (fig.3).
 - e maggiore di 65°C (valore preimpostato sul termoregolatore) per la fase di mantenimento vivande.
- **Evitare di effettuare la salatura dei cibi nel vano caldo in particolare con cicli umidi.**

Preliminari

Prima di mettere in funzione l'apparecchiatura inserire l'interruttore generale dell'impianto elettrico e aprire il rubinetto d'intercettazione dell'acqua.

3.1 DESCRIZIONE PANNELLO COMANDI (fig.3)

- A - Indicatore luminoso macchina sotto tensione
- B - Selettore tipi di riscaldamento e umidificazione
- C - Termoregolatore digitale
- D - Indicatore luminoso riscaldamento inserito
- E - Termostato regolazione temperatura vano

3.2 MESSA IN FUNZIONE (fig.3)

Il selettore "B" ha le seguenti posizioni di utilizzo:



"1", riscaldamento termostato (30° 80 °C) del vano con umidificazione stabilizzata



"2", riscaldamento termostato (30 " 80°C) del vano



"3", mantenimento alla temperatura superiore a 65°C (con vano carico)

4. TIPI DI RISCALDAMENTO

Accertarsi che il rubinetto di intercettazione dell'acqua sia aperto.

Predisporre la macchina sotto tensione, led verde "A" acceso ruotando la manopola "B" su una posizione diversa da "0".

Il motoventilatore si attiva.

4.1 CICLO "RISCALDAMENTO CON UMIDIFICAZIONE" POSIZIONE "1" (fig.3)

- Ruotare la manopola "B" sulla posizione "1" e si nota:
- Il visualizzatore "C" lampeggia per alcuni secondi con tutti i segmenti (lamp test), poi rappresenta l'andamento della temperatura nel vano riscaldato fino a raggiungere il valore d'impostazione (spegnimento dell'indicatore "D").
- Ruotare la manopola "E" sul valore di temperatura compreso tra 30° 80 °C, scegliendo uno dei 9 riferimenti numerici della manopola.

4.2 CICLO "RISCALDAMENTO SECCO" POSIZIONE "2" (fig.3)

Seguire le indicazioni esposte sopra lasciando nella posizione "2" la manopola del selettore "B".

4.3 CICLO "MANTENIMENTO" POSIZIONE "3" (fig.3)

Per ottenere il ciclo "mantenimento" ad una temperatura superiore a 65°C (a pieno carico), ruotare la manopola "B" sulla posizione "3".

4.4 SPEGNIMENTO

- Ruotare la manopola "B" sulla posizione "0".
- Chiudere il rubinetto di intercettazione dell'acqua.
- Disinserire l'interruttore automatico posto a monte dell'apparecchiatura.

5. SPEGNIMENTO IN CASO DI GUASTO

In caso di guasto disattivare l'apparecchiatura:

- Disinserire l'interruttore automatico d'alimentazione elettrica posto a monte dell'apparecchiatura e chiudere il rubinetto dell'acqua.
- Rivolgersi ad un centro di assistenza tecnica con personale addestrato e autorizzato dal costruttore.

6. PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di effettuare le operazioni di manutenzione, disinserire l'alimentazione elettrica.

- Ogni fine giornata pulire il vano caldo, le strutture supporto teglie e la parete di aspirazione usando prodotti adatti allo scopo ed attenendosi ai consigli del fornitore.
- Pulire le parti in acciaio inox con acqua tiepida e sapone, evitando l'uso di detergenti contenenti sostanze abrasive, infine risciacquare bene ed asciugare con cura. Riscaldare fino alla completa asciugatura le superfici del vano caldo con porta aperta (posizione "2" della manopola "B" e posizione 9 della manopola "E"). Si raccomanda la massima accuratezza nella rimozione di eventuali residui alimentari dalle superfici. Svuotare periodicamente la vaschetta raccogli condense "V" (fig.1) sfilandola dalle guide del fondo apparecchiatura.

7. AVVERTENZE

- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua.
- Non utilizzare per la pulizia dell'acciaio prodotti contenenti cloro (ipoclorito sodico, acido cloridrico, ecc.) anche se diluiti.
- Non usare sostanze corrosive (per esempio acido muriatico) nel pulire il pavimento sottostante l'apparecchiatura.