

09/2011

# **Mod: E17/SFL4T-N**

**Production code: 373086**

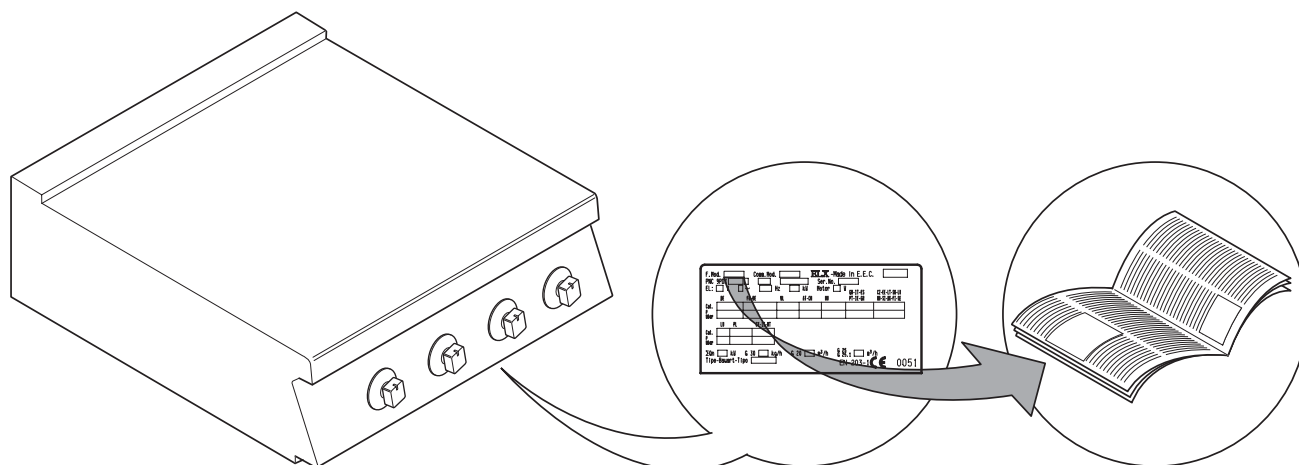


**Diamond**  
catering equipment

## INDICE

|                                                             |           |
|-------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>I. UNIONE APPARECCHIATURE / PROSPETTI .....</b>          | <b>2</b>  |
| <b>II. TARGHETTA CARATTERISTICA e DATI TECNICI .....</b>    | <b>5</b>  |
| <b>III. AVVERTENZE GENERALI .....</b>                       | <b>6</b>  |
| <b>IV. ECOLOGIA E AMBIENTE .....</b>                        | <b>7</b>  |
| 1. IMBALLO .....                                            | 7         |
| 2. USO .....                                                | 7         |
| 3. PULIZIA .....                                            | 7         |
| 4. SMALTIMENTO .....                                        | 7         |
| <b>V. INSTALLAZIONE .....</b>                               | <b>7</b>  |
| 1. NORME DI RIFERIMENTO .....                               | 7         |
| 2. DISIMBALLO .....                                         | 7         |
| 3. POSIZIONAMENTO .....                                     | 7         |
| 4. COLLEGAMENTI .....                                       | 8         |
| 5. TERMOSTATO DI SICUREZZA .....                            | 8         |
| 5. PRIMA DI COMPLETARE LE OPERAZIONI DI INSTALLAZIONE ..... | 8         |
| <b>VI. ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE .....</b>              | <b>9</b>  |
| 1. USO DEL BAGNOMARIA .....                                 | 9         |
| 2. USO DELLO SCALDAPATATE .....                             | 10        |
| <b>VII. PULIZIA .....</b>                                   | <b>10</b> |
| 1. PARTI ESTERNE .....                                      | 10        |
| 2. ALTRE SUPERFICI .....                                    | 10        |
| 3. FILTRI .....                                             | 10        |
| 4. PERIODI DI INATTIVITÀ .....                              | 11        |
| 5. PARTI INTERNE .....                                      | 11        |
| <b>VIII. MANUTENZIONE .....</b>                             | <b>11</b> |
| 1. PROGRAMMA DI MANUTENZIONE .....                          | 11        |

## II. TARGHETTA CARATTERISTICA e DATI TECNICI



### ATTENZIONE

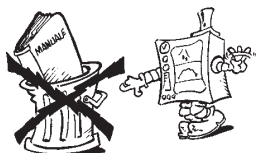
Questo libretto di istruzioni dà indicazioni relative a diverse apparecchiature. Individuare quella acquistata leggendo quanto riporta la targa posta sotto il pannello di controllo (vedere fig. sopra).

| TABELLA A - Dati tecnici apparecchiature elettriche |                 |             |             |             |            |
|-----------------------------------------------------|-----------------|-------------|-------------|-------------|------------|
| MODELLI                                             |                 | +7BM EDB000 | +7BM EHB000 | +7BM EHB00N | +7CSEDC000 |
| DATI TECNICI                                        |                 | 400 m m     | 800 m m     | 800 m m     | 400 m m    |
| Capacità vasca (al livello di riferimento)          | Lt.             | 5           | 10          | 10          | -          |
| Attacco ISO 7/1                                     | Ø               | -           | -           | -           | -          |
| Potenza termica nominale                            | kW              | -           | -           | -           | -          |
| Tipo di costruzione                                 |                 | -           | -           | -           | -          |
| Tensione di alimentazione                           | V               | 220-230     | 380-400     | 230         | 230        |
| Fasi                                                | N°              | 1N          | 3N          | 3           | 1N         |
| Frequenza                                           | Hz              | 50/60       | 50/60       | 50/60       | 50/60      |
| Potenza Massima                                     | kW              | 1,4-1,5     | 2,7-3       | 3           | 1          |
| Sezione cavo di alimentazione                       | mm <sup>2</sup> | 1,5         | 1,5         | 1,5         | 1,5        |

### III. AVVERTENZE GENERALI



- Leggere attentamente il libretto di istruzioni dell'apparecchiatura prima dell'uso.



- Conservare il libretto di istruzioni per usi successivi all'installazione.



- **PERICOLO DI INCENDIO** - Lasciare l'area intorno all'apparecchiatura libera e pulita da combustibili. Non tenere materiali infiammabili in prossimità di questa apparecchiatura.



- Installare l'apparecchio in un luogo ben areato per evitare la creazione di miscele pericolose di gas incombusti nello stesso ambiente.

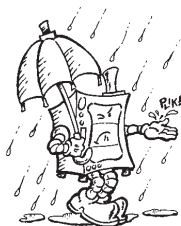
- Il ricircolo d'aria deve tenere conto dell'aria necessaria alla combustione 2 m<sup>3</sup>/h/kW di potenza gas, nonché del "benessere" delle persone che lavorano nella cucina.

- Una ventilazione impropria causa asfissia. Non ostruire il sistema di ventilazione dell'ambiente in cui è installata questa apparecchiatura. Non ostruire i fori di aerazione e di scarico di questa o di altre apparecchiature.



- Situare in posizione visibile i numeri telefonici di emergenza.

- L'installazione, la manutenzione e l'adattamento ad altro tipo di gas vanno eseguiti solo da personale qualificato ed autorizzato dal costruttore. Per assistenza rivolgersi ad un centro tecnico autorizzato dal costruttore. Esigere parti di ricambio originali.
- Questa apparecchiatura è stata concepita per la cottura di cibi. Essa è destinata ad un uso industriale. Un uso diverso da quanto indicato è **improprio**.
- Questa apparecchiatura non è adatta all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali, ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che una persona responsabile della loro sicurezza fornisca a queste una supervisione o un'istruzione riguardo l'uso dell'apparecchiatura.
- Il personale che utilizza l'apparecchiatura va **addestrato**. Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.
- Disattivare l'apparecchiatura in caso di guasto o cattivo funzionamento.



- Non usare prodotti (anche se diluiti) contenenti cloro (ipoclorito sodico, acido cloridrico o muriatico, ecc.) per pulire l'apparecchiatura o il pavimento sotto l'apparecchiatura. Non usare strumenti metallici per pulire l'acciaio (spazzole o pagliette tipo Scotch Brite).

- Evitare che olio o grasso entrino in contatto con parti in materiale plastico.

- Non lasciare che sporco, grassi, cibo o altro incrostino l'apparecchiatura.

- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti.

- Il simbolo **L** riportato sul prodotto indica che esso **non** deve essere considerato rifiuto domestico, ma deve essere smaltito correttamente, al fine di prevenire qualsiasi conseguenza negativa sull'ambiente e la salute dell'uomo.

Per ulteriori informazioni relative al riciclaggio di questo prodotto, contattare l'agente o il rivenditore locale del prodotto, il servizio assistenza post-vendita oppure l'organismo locale competente per lo smaltimento dei rifiuti.

**Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura. La garanzia decade se quanto sopra non viene rispettato.**

## IV. ECOLOGIA E AMBIENTE

### 1. IMBALLO

I materiali usati per l'imballo sono compatibili con l'ambiente e si possono conservare senza pericolo o bruciare in un apposito impianto di combustione dei rifiuti.

I componenti in plastica soggetti a smaltimento con riciclaggio sono contrassegnati con:



**Polietilene:** pellicola esterna imballo, sacchetto istruzioni, sacchetto per ugelli gas.



**Polipropilene:** pannelli cielo imballo, reggette.



**Polistirolo espanso:** protezioni angolari.

### 2. USO

Le nostre apparecchiature hanno prestazioni e rendimenti elevati. Per ridurre il consumo di energia elettrica, acqua o gas, non usare l'apparecchiatura a vuoto o in condizioni che compromettano il rendimento ottimale (es. porte o coperchi aperti, ecc.); l'apparecchio deve essere utilizzato in un locale ben areato, per evitare la creazione di miscele pericolose di gas incombusti nel locale.

Ove possibile, effettuare il preriscaldamento solo prima dell'uso.

### 3. PULIZIA

Allo scopo di ridurre l'emissione nell'ambiente di sostanze inquinanti si consiglia di pulire l'apparecchiatura (esternamente e ove necessario internamente) con prodotti aventi una biodegradabilità superiore al 90 % (per maggiori riferimenti vedere capitolo V "PULIZIA").

### 4. SMALTIMENTO

Non disperdere nell'ambiente. Le nostre apparecchiature sono realizzate con materiali metallici riciclabili (acciaio inox, ferro, alluminio, lamiera zincata, rame, ecc.) in percentuale superiore al 90% in peso.

Rendere inutilizzabile l'apparecchiatura per lo smaltimento rimuovendo il cavo di alimentazione e qualsiasi dispositivo di chiusura vani o cavità (ove presenti) per evitare che qualcuno possa rimanere chiuso al loro interno.

## V. INSTALLAZIONE

- Leggere attentamente le procedure di installazione e di manutenzione riportate sul questo manuale di istruzioni prima di installare l'apparecchiatura.
  - L'installazione, la manutenzione e l'adattamento ad altro tipo di gas vanno eseguiti solo da personale qualificato ed autorizzato dal costruttore.
- Il mancato rispetto delle corrette procedure di installazione, adattamento e modifica dell'apparecchiatura può causare il danneggiamento dell'apparecchiatura, pericolo per le persone e fa decadere la garanzia del Costruttore.

### 1. NORME DI RIFERIMENTO

- Installare l'apparecchiatura secondo quanto prescrivono le norme di sicurezza e le leggi locali di ogni stato.
- **ITALIA:** installare l'apparecchiatura secondo quanto prescrivono le norme di sicurezza UNI-CIG 8723, Legge Nr.46 del 5 Marzo 1990 e DM 12-4-96.

### 2. DISIMBALLO

#### ATTENZIONE!

#### Controllare subito eventuali danni causati nel trasporto.

- Lo spedizioniere è responsabile per la sicurezza della merce durante il trasporto e la consegna.
- Esaminare gli imballi prima e dopo lo scarico.
- Presentare reclamo allo spedizioniere in caso di danni apparenti o occulti segnalando alla consegna sulla bolla di trasporto eventuali danni o mancanze.
- L'autista deve firmare la bolla di trasporto: lo spedizioniere può respingere il reclamo se la bolla di trasporto non è firmata (lo spedizioniere può fornire il formulario necessario).
  - Rimuovere l'imballo facendo attenzione a non danneggiare l'apparecchiatura. Indossare guanti protettivi.
- Staccare lentamente le pellicole protettive delle superfici metalliche e pulire eventuali residui di colla con solvente appropriato.
- Richiedere allo spedizioniere entro e non oltre 15 giorni dalla consegna l'ispezione della merce per danni occulti o mancanze che siano evidenti solo dopo il disimballo.
- Conservare tutta la documentazione contenuta nell'imballo.

### 3. POSIZIONAMENTO

- Movimentare l'apparecchiatura con attenzione per evitare eventuali danneggiamenti o pericolo per le persone. Utilizzare un pallet per la movimentazione e il posizionamento.
- Lo schema di installazione presente su questo manuale di istruzione fornisce gli ingombri dell'apparecchiatura e la posizione degli allacciamenti (gas, elettricità, acqua). Verificare in loco che siano disponibili e pronte per l'allacciamento tutte le connessioni necessarie.
- L'apparecchiatura può essere installata o singolarmente o unita ad altre apparecchiature della stessa gamma.
- Le apparecchiature non sono adatte per l'incasso. Lasciare almeno 10 cm tra apparecchiatura e pareti laterali o posteriori.
- Isolare adeguatamente dall'apparecchiatura le superfici a distanze inferiori rispetto a quanto indicato.
- Mantenere una distanza adeguata tra apparecchiatura ed eventuali pareti combustibili. Non immagazzinare o usare materiali e liquidi infiammabili nella vicinanze dell'apparecchiatura.

- Lasciare uno spazio adeguato tra apparecchiatura ed eventuali pareti laterali per consentire successive operazioni di servizio o manutenzione.
- Verificare ed eventualmente procedere al livellamento dell'apparecchiatura una volta posizionata. Un non corretto livellamento può causare malfunzionamento dell'apparecchiatura.

### 3.1. UNIONE APPARECCHIATURE

- (Fig.1A) Smontare i cruscotti delle apparecchiature togliendo le 4 viti di fissaggio.
- (Fig.1B) Rimuovere dal fianco di ciascun lato da unire la vite di fissaggio del fianco più vicina al cruscotto.
- (Fig.1D) Accostare le apparecchiature e livellarle in piano ruotando i piedini fino a far combaciare i ripiani.
- (Fig.1C) Ruotare di 180° una delle due piastrine presenti all'interno delle apparecchiature.
- (Fig.1E) Operando dall'interno del cruscotto della stessa apparecchiatura, unirle sul lato anteriore avvitando un vite TE M5x40 (in dotazione) sull'inserto opposto.

### 3.2. FISSAGGIO A PAVIMENTO

Per evitare il ribaltamento accidentale di apparecchiature monoblocco da mezzo modulo installate singolarmente, fissarle al pavimento seguendo attentamente le istruzioni allegate al relativo accessorio (F206136).

### 3.3. INSTALLAZIONE SU PONTE, SBALZO O ZOCCOLATURA IN CEMENTO

Seguire attentamente le istruzioni allegate al relativo accessorio.

### 3.4. SIGILLATURA FUGHE TRA APPARECCHIATURE

Seguire le istruzioni allegate alla confezione opzionale di pasta sigillante.

## 4. COLLEGAMENTI

- Qualsiasi lavoro di installazione o manutenzione all'impianto di alimentazione (gas, corrente elettrica, acqua) deve essere effettuato solamente dall'ente erogatore oppure da un installatore autorizzato.
- Individuare in base ai dati di targa l'apparecchiatura acquistata.
- Controllare sullo schema di installazione il tipo e la posizione delle utenze previste per l'apparecchiatura.

### 4.1. APPARECCHIATURE ALIMENTATE ELETTRICAMENTE

#### 4.1.1. COLLEGAMENTO ELETTRICO (Fig. 4A - Tab.A).

**AVVISO!** Prima di effettuare l'allacciamento, verificare la compatibilità dei dati di targa con tensione e frequenza di rete.

- Per accedere alla morsettiera, smontare il cruscotto comandi dell'apparecchiatura agendo sulle viti di fissaggio (fig. 4A 1-2).
- Allacciare alla morsettiera il cavo di alimentazione come indicato sullo schema elettrico allegato all'apparecchiatura.
- Il cavo di alimentazione deve passare attraverso un tubo di protezione (dove previsto) ed esser bloccato mediante l'apposito pressacavo sistemato all'ingresso del tubo.
- Bloccare il cavo di alimentazione mediante il pressacavo.

**AVVISO!** Il costruttore declina ogni responsabilità se le norme antinfortunistiche non vengono rispettate.

### 4.1.2. CAVO DI ALIMENTAZIONE

Se non segnalato diversamente, le nostre apparecchiature non sono provviste di cavo di alimentazione. L'installatore deve usare un cavo flessibile di caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma H05RN-F. Proteggere il tratto di cavo esterno all'apparecchiatura con tubo metallico o in plastica rigida.

### 4.1.3. INTERRUTTORE DI PROTEZIONE

Installare un interruttore di protezione a monte dell'apparecchiatura. Le caratteristiche relative alla distanza di apertura dei contatti e alla corrente di dispersione massima vanno recepite dalla normativa vigente.

### 4.2. COLLEGAMENTO A TERRA E NODO EQUIPOTENZIALE

Collegare l'apparecchiatura ad una presa di terra; includerla quindi in un nodo equipotenziale mediante la vite posta sotto il telaio nella parte anteriore destra. La vite è contrassegnata dal simbolo .

### 4.3. SCARICO

L'acqua di scarico deve essere evacuata da un idoneo collettore resistente ad almeno una temperatura di 100 gradi. Il vapore prodotto durante le fasi di scarico non deve coinvolgere l'apparecchiatura.

## 5. TERMOSTATO DI SICUREZZA

Alcuni modelli tra le nostre apparecchiature utilizzano un termostato di sicurezza che interviene automaticamente, quando rileva valori di temperatura superiori ad un valore prefissato, impedendo l'alimentazione del gas (apparecchiature gas) o dell'elettricità (apparecchiature elettriche).

### 5.1. RIPRISTINO

- Attendere che l'apparecchiatura si sia raffreddata: 90°C sono indicativamente una temperatura adatta al ripristino.
- Premere il pulsante rosso sul corpo del termostato di sicurezza.

**AVVISO!** Se il ripristino richiede lo smontaggio di una protezione (es.: cruscotto comandi) esso va eseguito da un tecnico specializzato. La manomissione del termostato di sicurezza fa decadere la garanzia.

## 6. PRIMA DI COMPLETARE LE OPERAZIONI DI INSTALLAZIONE

Controllare tutti i raccordi con una soluzione di acqua saponata per verificare che non vi siano fughe di gas. Non utilizzare una fiamma viva per rilevare perdite di gas. Accendere tutti i bruciatori sia singolarmente che insieme, per verificare il corretto funzionamento delle valvole gas, dei fornelli e dell'accensione. Per ciascun bruciatore, mettere il regolatore della fiamma sulla impostazione più bassa, sia singolarmente che insieme; dopo avere completato le operazioni, l'installatore deve istruire l'utente sul corretto metodo di utilizzo. Qualora l'apparecchio non funzioni correttamente, dopo avere eseguito tutti i controlli, contattare il centro di assistenza locale.

# VI ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE

L'apparecchio è destinato all'uso industriale e deve essere utilizzato da personale addestrato all'uso.

## 1. USO DEL BAGNOMARIA

### Precauzioni generali

- 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 e l'eventuale adattamento ad altri tipi di gas deve essere effettuata solamente da personale professionalmente qualificato.
- Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro d'assistenza tecnica autorizzato dal costruttore ed esigere parti di ricambio originali.  
Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.
- Le nostre apparecchiature sono studiate ed ottimizzate, con test di laboratorio, al fine di ottenere prestazioni e rendimenti elevati. Comunque al fine di ridurre i consumi energetici (elettricità, gas ed acqua) si consiglia di evitare l'utilizzo dell'apparecchiatura per lungo tempo a vuoto o in condizioni che compromettano il rendimento ottimale (es. porte aperte, coperchi aperti, ecc.). Effettuare inoltre, se possibile, il preriscaldamento dell'apparecchiatura immediatamente prima dell'uso.
- Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per la quale è stata espressamente concepita; cioè per cotture indirette in recipienti e per il mantenimento a bagnomaria dei cibi in caldo. Ogni altro uso è da ritenersi improprio.

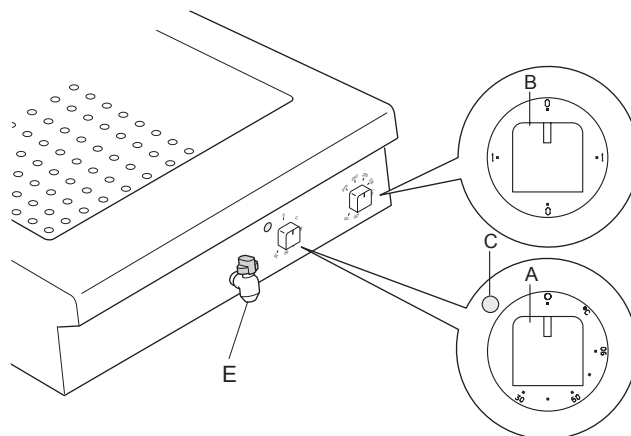
### 1.1. CARICO ACQUA

- Riempire la vasca di acqua fino al livello indicato dalla tacca di riferimento posta sulla parete posteriore.
- Per immettere acqua nella vasca usare sistema manuale.

### Attenzione!

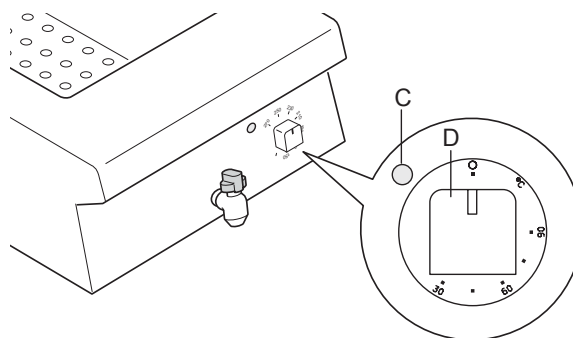
**Non usare mai il bagnomaria senza acqua nella vasca (a secco).**

## 1.2. MODELLI ELETTRICI



### Accensione (mod. 800mm)

- Inserire l'interruttore installato a monte dell'apparecchiatura.
- ruotare la manopola del commutatore "B" sulla posizione "I".
- Ruotare la manopola "A" del termostato sulla temperatura desiderata.
- L'accensione della lampada spia "C" verde indica che la macchina è sotto tensione.



### Accensione (mod. 400mm)

- Inserire l'interruttore installato a monte dell'apparecchiatura.
- Ruotare l'unica manopola "D", la quale fa intervenire contemporaneamente il commutatore ed il termostato sulla temperatura desiderata.
- L'accensione della lampada spia "C" verde indica che la macchina è sotto tensione.

### Spegnimento

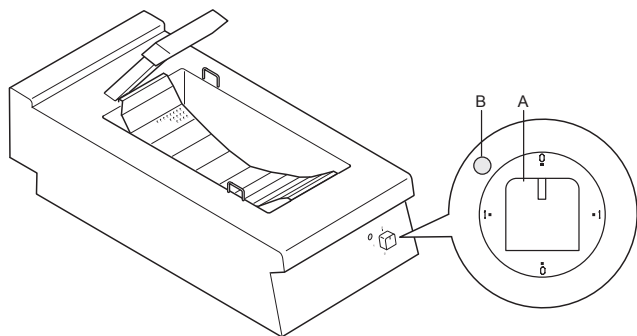
Portare le manopole di comando sulla posizione "0".

## 1.3. SCARICO ACQUA

- Posizionare una bacinella per la raccolta dell'acqua in corrispondenza del tubo di scarico.
- Premere e girare la manopola del rubinetto in senso antiorario per fare defluire l'acqua dalla vasca.



## 2. USO DELLO SCALDAPATATE



### Precauzioni generali

- L'apparecchio è destinato all'uso industriale e deve essere utilizzato da personale addestrato all'uso.
- Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per la quale è stata espressamente concepita; cioè per il mantenimento dei cibi fritti in caldo. Ogni altro uso è da ritenersi improprio.

### Accensione

- Inserire l'interruttore installato a monte dell'apparecchiatura.
- Ruotare la manopola dell'interruttore "A" sulla posizione "1". L'accensione della lampada spia "B" indica che l'apparecchiatura è in funzione ed il riscaldamento è dato da una lampada (resistenza) ad infrarossi.

### Spegnimento

- Portare la manopola di comando "A" sulla posizione di arresto "0".
- Disinserire l'interruttore elettrico installato a monte dell'apparecchiatura.

## VII PULIZIA

### AVVERTIMENTO!

Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia, staccare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura.

### 1. PARTI ESTERNE

#### SUPERFICI SATINATE IN ACCIAIO (ogni giorno)

- Pulire tutte le superfici in acciaio: lo sporco è eliminabile con facilità e senza fatica appena formatosi.
- Eliminare sporco, grasso, residui di cottura dalle superfici in acciaio a bassa temperatura usando acqua saponata, con o senza detergente, applicata con panno o spugna. Asciugare bene tutte le superfici deterse a fine operazione.
- Se sporco, grasso o residui di cibo si sono incrostati, passare panno/spugna nel verso della satinatura e risciacquare spesso: lo strofinio in verso circolare e le particelle di sporco depositate su panno/spugna potrebbero rovinare la satinatura dell'acciaio.
- Oggetti in ferro potrebbero rovinare o danneggiare l'acciaio: superfici rovinate si sporcano più facilmente e sono più soggette alla corrosione.
- Ripristinare la satinatura se necessario.

#### SUPERFICI ANNERITE DAL CALORE (quando occorre)

L'esposizione ad alta temperatura può provocare la comparsa di aloni scuri. Questi non rappresentano un danno e possono essere eliminati seguendo le istruzioni del paragrafo precedente.

### 2. ALTRE SUPERFICI

#### VASCHE/RECIPIENTI RISCALDATI (ogni giorno)

Pulire le vasche o i recipienti delle apparecchiature usando acqua portata ad ebollizione, eventualmente additivata con soda (sgrassante). Usare gli accessori (opzionali o in dotazione) indicati nel listino per eliminare accumuli o incrostazioni di cibo. AVVISO – Nel caso di apparecchiature alimentate elettricamente evitare accuratamente infiltrazioni di acqua sui componenti elettrici: le infiltrazioni possono causare corto circuiti e fenomeni di dispersione provocando l'intervento dei dispositivi posti a protezione dell'apparecchiatura.

### 3. CALCARE

#### SUPERFICI IN ACCIAIO (quando occorre)

Rimuovere i depositi di calcare (macchie o aloni) lasciati dall'acqua sulle superfici in acciaio utilizzando detergenti appropriati, naturali (es.: aceto) o chimici (es.: "STRIPAWAY" prodotto da ECOLAB).

#### BOLLITORI O INTERCAPEDINI (almeno una volta al mese)

- Scrostare i dispositivi preposti all'accumulo e riscaldamento di acqua (es.: intercapedini delle pentole indirette) riempendoli con aceto puro o con una soluzione di detergente chimico (1/3) e acqua (2/3).

#### ACETO

- Riscaldare per circa 5 minuti
- Lasciare agire l'aceto per almeno 20 minuti.
- Risciacquare abbondantemente con acqua.

#### DETERGENTE CHIMICO

- Riscaldare per circa 3 minuti
- Lasciare agire la soluzione almeno 10 minuti.
- Risciacquare abbondantemente con acqua.



#### 4. PERIODI DI INATTIVITA'

Ove siano previsti periodi di inattività osservare le seguenti precauzioni:

- Chiudere rubinetti o interruttori generali a monte delle apparecchiature.
- Passare energicamente su tutte le superfici in acciaio inox un panno appena imbevuto di olio di vaselina in modo da stendere un velo protettivo.
- Arieggiare periodicamente i locali.
- Sottoporre l'apparecchiatura a controllo prima di riutilizzarla.
- Riavviare al minimo per almeno 45 min le apparecchiature alimentate elettricamente per evitare l'evaporazione troppo veloce dell'umido accumulato, e la conseguente rottura dell'elemento.

#### 5. PARTI INTERNE (ogni 6 mesi)

**AVVISO! Operazioni da far eseguire esclusivamente a tecnici specializzati.**

- Verificare lo stato delle parti interne.
- Rimuovere eventuali eventuali depositi di sporcizia all'interno dell'apparecchiatura.
- Esaminare e pulire il sistema di scarico.

**NOTA !** In condizioni ambientali particolari (es.: uso **intensivo** dell'apparecchiatura, ambiente salmastro, ecc.) si consiglia di aumentare la frequenza di pulizia sopra indicata.

---

## VIII MANUTENZIONE

---

### 1. PROGRAMMA DI MANUTENZIONE

- È consigliabile fare ispezionare l'apparecchio da una persona autorizzata almeno ogni 12 mesi. A tale proposito, è consigliabile stipulare un contratto di manutenzione.