

02/2016

Mod: AC101

Production code: 922112



Diamond
catering equipment

**SOPORTES DE BASE PARA FCV 6-10-10 2/1GN, ARMARIOS
CALENTADOS/NEUTROS PARA FCV 10-10 2/1GN + DUCHAS**

ES Español Pág. 1-6,27



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

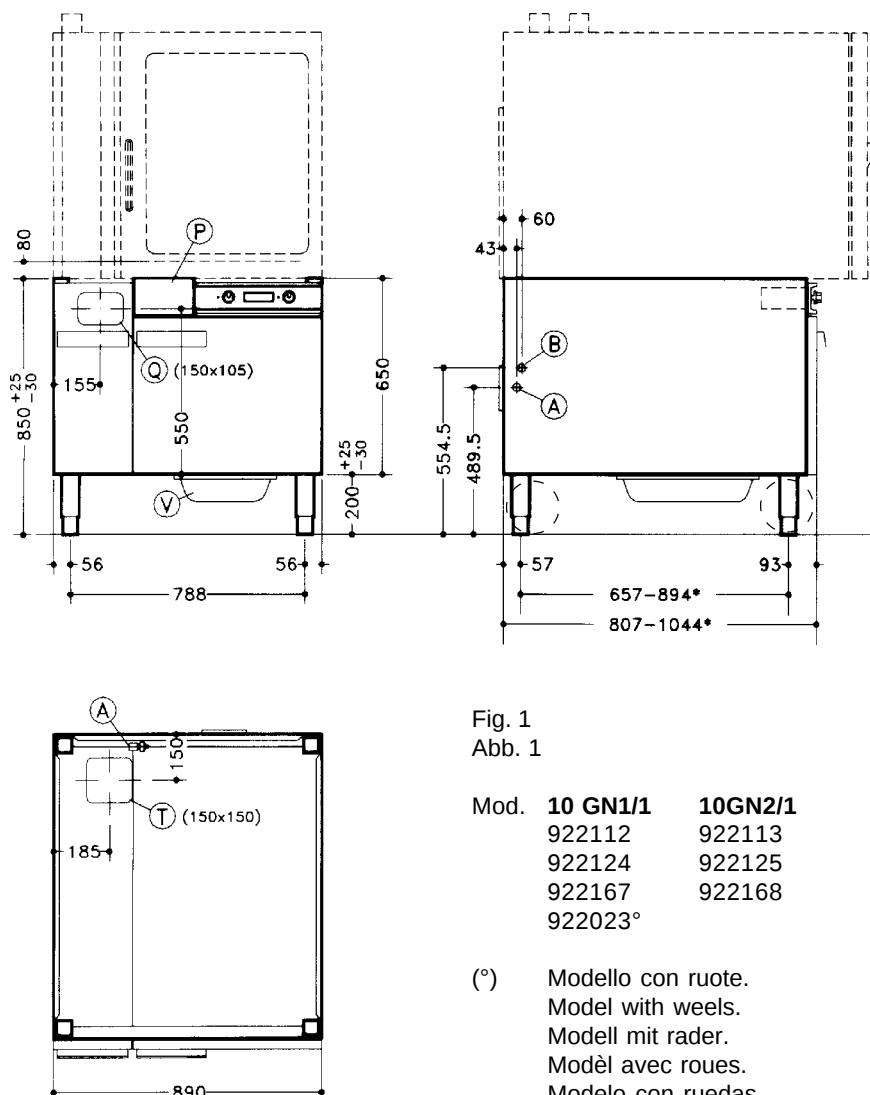


Fig. 1
Abb. 1

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

(°) Modello con ruote.
Model with wheels.
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 - INSTALLATIONS DIAGRAMM - 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

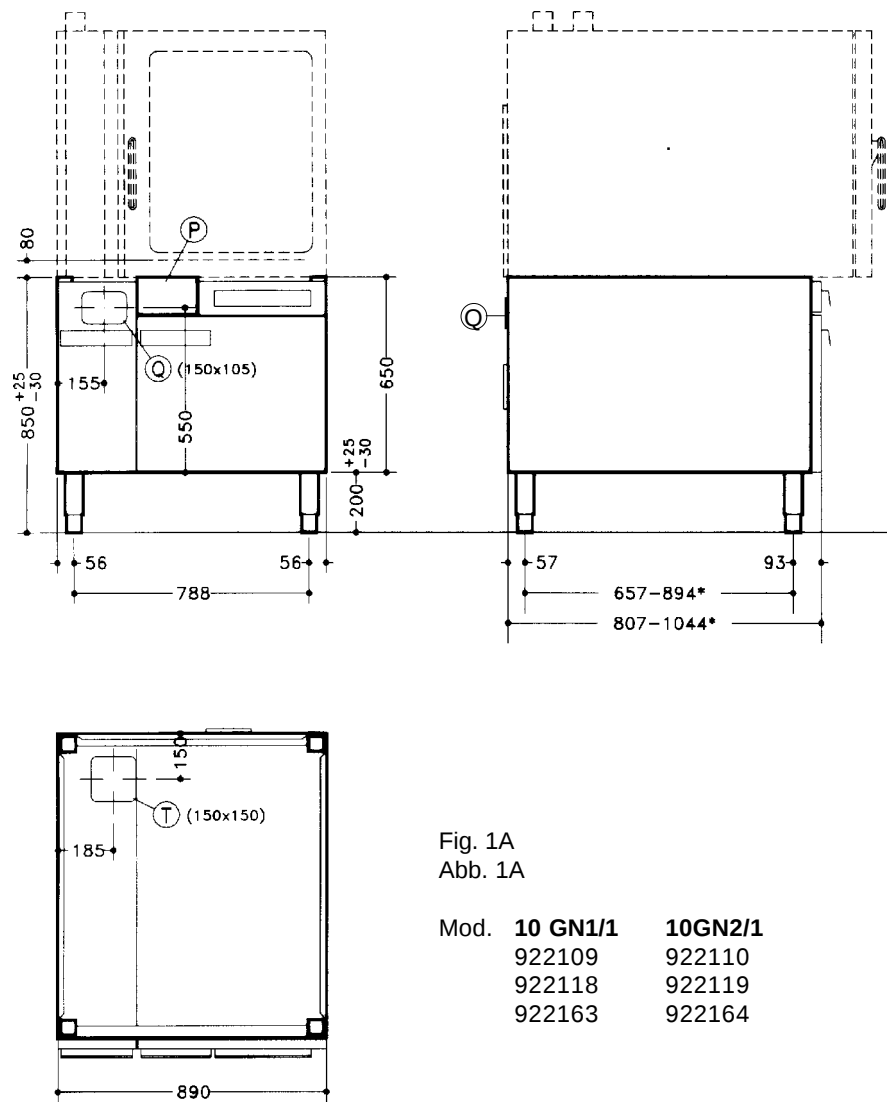


Fig. 1A
Abb. 1A

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

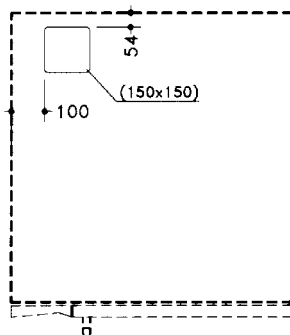
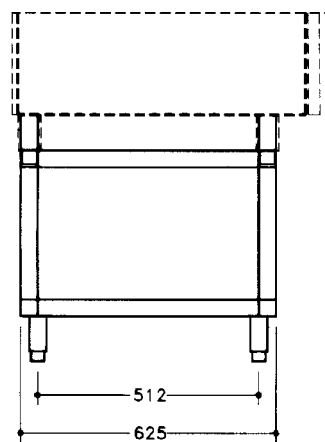
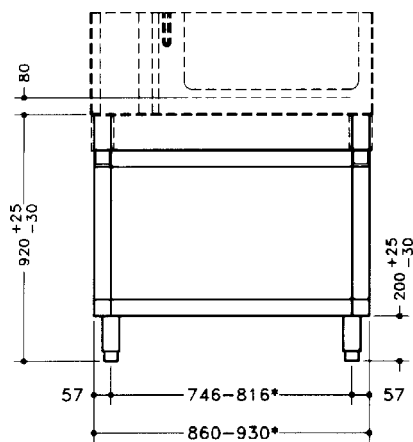


Fig. 1B
Abb. 1B

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

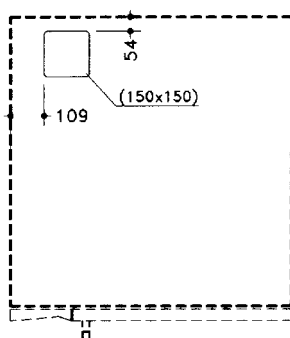
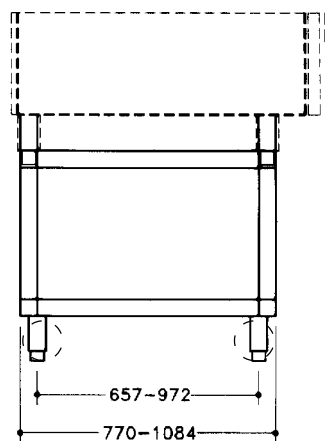
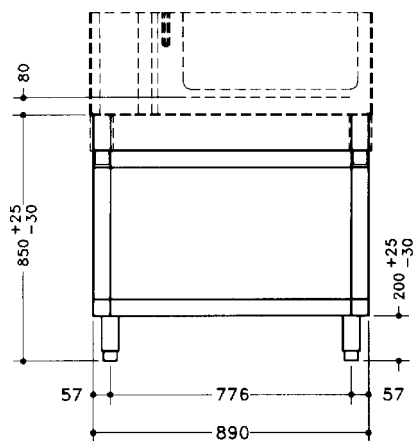


Fig. 1C
Abb. 1C

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
Motor	50	W	2,55
		Hz	kW

IP25 

Fig. 2
Abb. 2

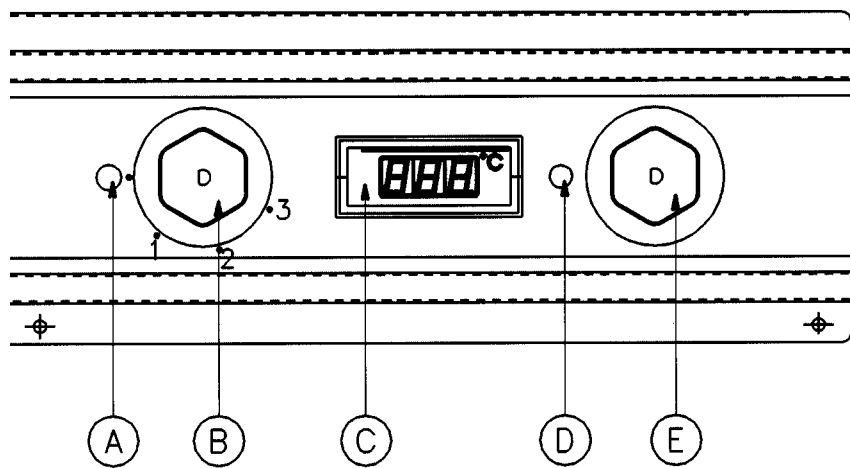


Fig. 3
Abb. 3

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

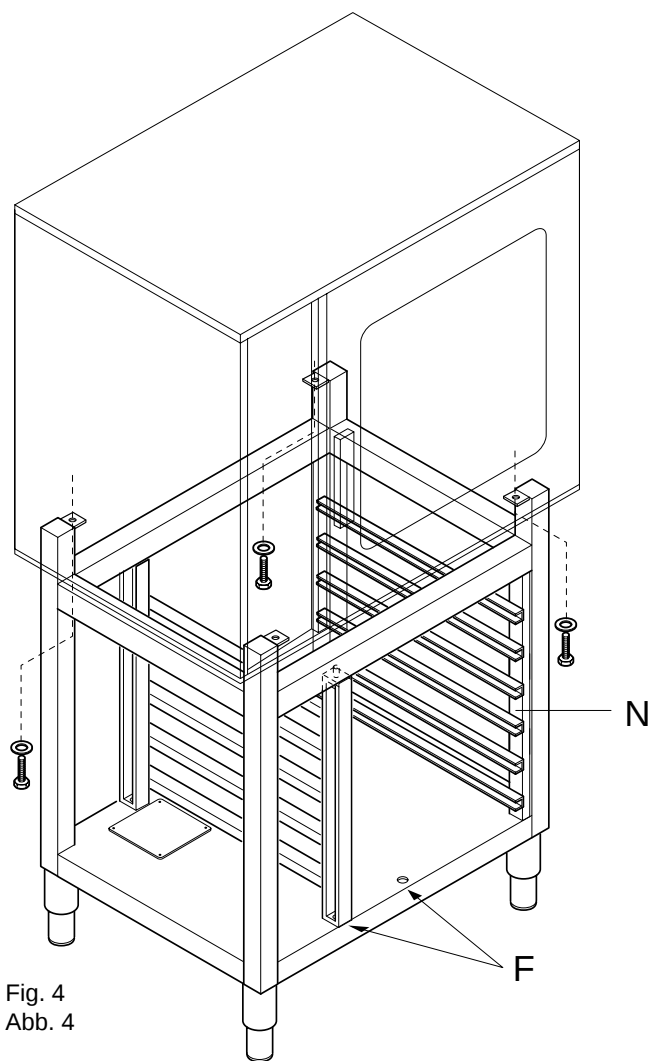


Fig. 4
Abb. 4

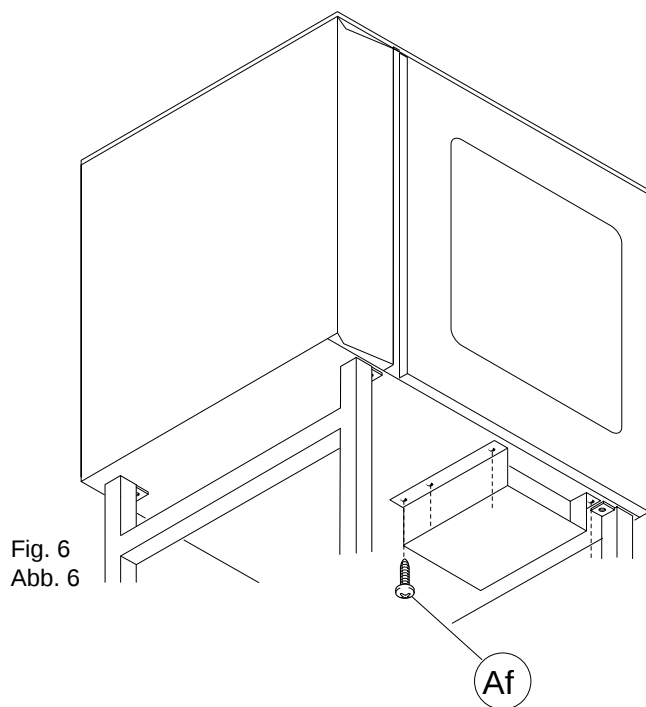


Fig. 6
Abb. 6

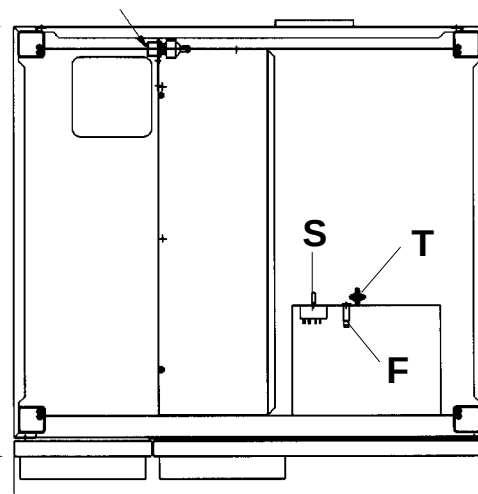


Fig. 7
Abb. 7

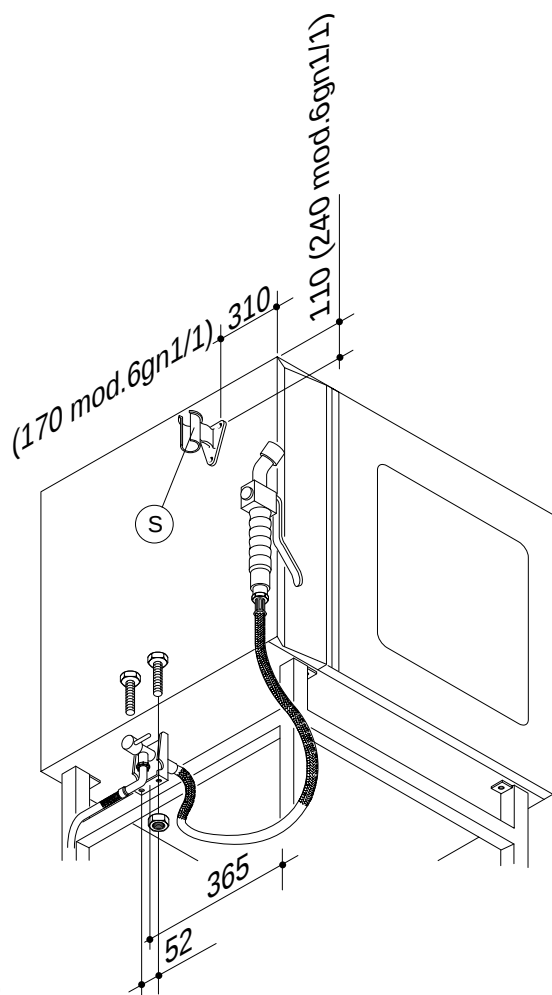


Fig. 5
Abb. 5

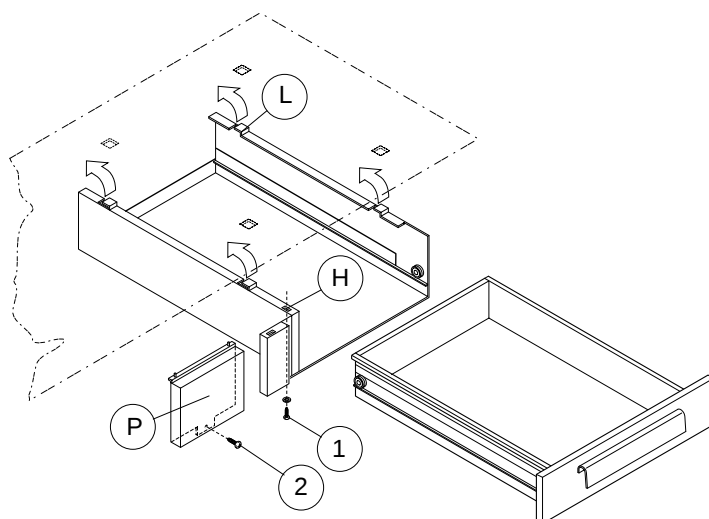


Fig. 8
Abb. 8

SOPORTES DE BASE CON ARMARIOS CALENTADOS/NEUTROS para FCV 10-10 GN 2/1

Modelos:	10 GN1/1	10 GN2/1
soporte con armario neutro	922109	922110
	922118	922119
	922163	922164
soporte con armario calentado	922112	922113
	922124	922125
	922167	922168
	922023	

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION Y EL USO (válido para España)

INDICE

	Página
I. INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION	28
1. Placa de características	28
2. Datos técnicos	28
3. Instalación	28
3.1 Lugar de instalación	28
3.2 Emplazamiento	28
3.3 Accesorios para hornos.....	28
3.3.1 Soportes para hornos	28
3.3.2 Guías de soporte de las parrillas.....	29
3.3.3 Ducha de pared	29
3.3.4 Ducha oculta	29
4. Conexiones eléctricas.....	29
4.1 Cable de alimentación	29
5. Enlace a la red de tuberías.....	29
5.1 Evacuación del agua de condensación	29
6. Puesta en funcionamiento	29
7. Dispositivos de seguridad	29
8. Chequeo del funcionamiento	29
9. Mantenimiento	29
10. Algunos problemas y sus soluciones.....	30
11. Instrucciones para la sustitución de los componentes	30
II. INSTRUCCIONES PARA EL USO	30
1. Instrucciones para el usuario	30
2. Notas para el uso.....	30
3. Puesta en funcionamiento	30
3.1 Descripción del cuadro de mandos	30
3.2 Puesta en marcha	30
4. Clases de calentamiento	31
4.1 Ciclo "calentamiento con humidificación" posición "1"	31
4.2 Ciclo "calentamiento seco" posición "2"	31
4.3 Ciclo "mantenimiento" posición "3"	31
4.4 Apagado	31
5. Apagado en caso de avería	31
6. Limpieza y mantenimiento	31
7. Advertencias	31

I. INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION

1. PLACA DE CARACTERISTICAS

La placa de características (véase fig. 2) se halla exteriormente en el lado izquierdo del equipo.

2. DATOS TECNICOS

Modelos:		10 GN1/1	10 GN2/1
soporte con armario neutro		922109	922110
		922118	922119
		922163	922164
soporte con armario calentado		922112	922113
		922124	922125
		922167	922168
		922023°	
Dimensiones exteriores:			
- ancho:	mm	890	890
- profundidad:	mm	807	1044
- alto:	mm	850(+25;-30)	850(+25;-30)
Tensión de alimentación:	V	220...230 ~	220...230~
Frecuencia:	Hz	50	50
Potencia eléctrica absorbida:	kW	2,55	2,55
Sección cable de alimentación:	mm ²	3 x 1,5	3 x 1,5

(°) Modelo con ruedas.

Informaciones sobre la emisión de ruido: los componentes funcionales de los equipos en cuestión tienen una emisión de ruido no superior a 70 dB (A).

3. INSTALACION

¡Cuidado! Los soportes con armarios calentados se deben instalar a juego con la gama de hornos correspondiente. El Fabricante no se responsabiliza si no se cumple con esta norma.

3.1 LUGAR DE INSTALACION

Los soportes para el horno, sencillos o con armarios (calentados o neutros), utilizados para los modelos 6-10 GN1/1 y 10GN2/1, ocupan el perímetro básico del equipo, por lo tanto:

- **El aparato se debe instalar sólo en cuartos suficientemente ventilados.**
- Instalar el aparato cumpliendo con lo que disponen las normas vigentes (Reglamento de los aparatos que utilizan combustibles gaseosos [Real Decreto 494/1988 de 20 de Mayo]).

3.2 EMPLAZAMIENTO (figs. 1 y 1A)

- Desmontar el panel posterior y el cuadro de mandos (si está previsto).
- Colocar el horno sobre el soporte, después de haberle quitado las cuatro patas.
- Antes de proceder al posicionamiento del modelo de horno 10GN2/1 sobre el accesorio armario neutro o caliente, es necesario quitar el tornillo central inferior de los costados derecho e izquierdo del propio horno.
- Antes de colocar el horno sobre el armario neutro, es preciso montar el cajón en el fondo del aparato. Operaciones: introducir en los 4 orificios (laterales de la derecha) en el fondo del horno las 4 lengüetas "L" (fig. 8) para el soporte del cajón. Luego fijar este último, utilizando un tornillo autorroscante $\varnothing$ 4,3, posición "1", en el agujero ovalado "H" (fig. 8). Montar el pequeño panel "P" (si no está prevista la instalación de la ducha oculta), introduciendo las clavijas en sus asientos en el fondo del horno y fijarlo por medio del tornillo autorroscante en la posición "2".
- Fijar el horno en el soporte, enroscando en las esquinas los tornillos M5x14, con acceso por el lado posterior, desde el registro debajo de la puerta y el orificio del cuadro de mandos

o el cajón (fig. 4).

- Volver a montar los componentes retirados anteriormente.
- La superficie lateral izquierda del aparato debe quedar a una distancia de **50 cm.** como mínimo de las demás superficies para poder llevar a cabo las operaciones de mantenimiento, en cambio la parte posterior y aquella lateral derecha deben estar a una distancia de **5 cm.** como mínimo de las otras superficies.
- Para este aparato no está prevista la instalación encastrada.

ADVERTENCIAS

Por lo que se refiere al espacio máximo necesario así como a las dimensiones de acometida, véanse los datos técnicos y las figuras indicadas en las primeras páginas de este manual de instrucciones.

- Emplazar el aparato y de ser necesario, ajustar la altura de la superficie de trabajo enroscando o desenroscando las patas ajustables.
- Quitar de los paneles exteriores del aparato la película protectora, despegándola lentamente para que no quede pegada la cola, cuyos residuos eventuales se pueden quitar con un disolvente apropiado.
- Además que para la instalación, cualquier trabajo para mantenimiento debe ser realizado sólo por la sociedad suministradora o bien por un instalador autorizado.

3.3 ACCESORIOS PARA HORNOS

3.3.1 Soportes para hornos (figs. 1B-1C) (opcionales)

Mod. 6GN1/1 (eléctrico y a gas)	922101	922100*
Mod. 10GN1/1 (eléctrico y a gas)	922102	922114°
Mod. 10GN2/1 (eléctrico y a gas)	922103	

(*) sólo para modelos a gas provistos de boiler

(°) Modelo con ruedas.

El soporte para el horno se suministra ya montado, preparado para ser incorporado al equipo.

Por tanto desmontar del horno las cuatro patas existentes y en su lugar fijar el soporte.

Colocar la unidad donde está previsto y de ser necesario ajustar la altura del piso de carga del horno enroscando o desenroscando las patas ajustables.

3.3.2 Guías de soporte de las parrillas (fig. 4) (opcionales)

Mod. 6GN1/1 (eléctrico y a gas) 922105
Mod. 10GN1/1 (eléctrico y a gas) 922106
Mod. 10GN2/1 (eléctrico y a gas) 922107

Montar los soportes de la parrilla "N" en la posición deseada, introduciendo antes arriba y luego abajo los pernos de fijación "F" en los orificios dispuestos en el fondo de la estructura.

3.3.3 Ducha de pared (fig. 5) (opcional código: 922171)

Accesorio utilizado en todos los modelos de hornos.
Este accesorio se puede instalar según lo representado en la fig. 5.

- Realizar 3 taladros $\varnothing$ 3 en el panel lateral izquierdo del horno utilizando como matriz el soporte lanza "S" (que luego se debe fijar por medio de 3 tornillos autorroscantes 3,5x13), observando las distancias entre ejes.
- Realizar dos taladros de $\varnothing$ 6 en el montante para fijar el soporte del grifo, observando las distancias entre ejes.

3.3.4 Ducha oculta (fig. 6) (opcional código: 922170)

Accesorio utilizado en todos los modelos de hornos.
Este accesorio se debe instalar en el fondo del horno en coincidencia con los orificios de 3,5 mm, que permiten su fijación por medio de unos tornillos autorroscantes "Af" (4.2x13) (fig. 6).

Se lo debe colocar:

- en el registro accesible desmontando el pequeño panel "T" (figs. 1-1A), cuando está incorporado al soporte con armario para los modelos 10GN1/1 y 10GN2/1. El acceso se tiene sacando el cajón o el cuadro de mandos por el lado derecho y desde el registro por el lado izquierdo. Se recomienda montar el kit antes de instalar el horno en el soporte con armario.
- en el fondo del equipo lado derecho para los modelos 6GN1/1.
- el kit ducha se debe conectar a la red de tuberías por medio del tubo flexible suministrado.

Nota:

- Todos los hornos pueden llevar este accesorio aunque sean instalados sobre la mesa.

4. CONEXIONES ELECTRICAS

- **La conexión a la red de alimentación se debe efectuar cumpliendo con las normas vigentes al respecto.**
- Antes de efectuar la conexión, comprobar que la tensión y frecuencia correspondan a lo indicado en la placa de características.
- Realizar las conexiones eléctricas según el esquema eléctrico adjunto o bien como está indicado en la placa ubicada al lado del tablero de bornes.
- El aparato debe estar conectado de forma permanente a la red de alimentación. La conexión se debe realizar con un cable del tipo H05 RN-F. Interponer entre el equipo y la red un interruptor omnipolar, cuyos contactos tengan una distancia de apertura de al menos 3 mm y de capacidad adecuada (por ejemplo un interruptor magnetotérmico). Este interruptor se debe incorporar a la instalación eléctrica permanente del edificio, muy próximo al aparato. El cable de alimentación se debe instalar en un tubo metálico o de plástico rígido. Si la conexión se efectúa a través de un conductor ya existente, el tubo de instalación no se debe introducir dentro del aparato. Además hay que cuidar especialmente que el tubo no tenga rebabas.
- Es indispensable que el aparato esté conectado con tierra. A tal efecto en el tablero de bornes de conexión hay un tornillo marcado con el símbolo G, al cual debe estar conectado el conductor de tierra. Además el aparato debe estar incluido en un sistema equipotencial.

Esta conexión se efectúa mediante el tornillo de tope marcado con el símbolo E, situado exteriormente cerca de la pata posterior izquierda. El hilo equipotencial debe tener una sección de 10 mm² como mínimo.

4.1 CABLE DE ALIMENTACION

Disponer un enchufe tripolar adecuado para la carga del aparato en el extremo del cable de alimentación eléctrica o conectarlo directamente a un dispositivo de corte.

El Fabricante no se responsabiliza si no se cumple con las normas para la prevención de accidentes.

5. ENLACE A LA RED DE TUBERIAS (fig. 1)

Enlazar el conducto de entrada del agua "A" a la red de distribución correspondiente mediante un filtro mecánico y un grifo de paso. Antes de conectar el filtro, dejar correr cierta cantidad de agua para limpiar el conducto de las posibles escorias de hierro.

- La entrada del agua para la humidificación debe estar alimentada por agua potable con un valor de entre 150 y 250 kPa (1,5 " 2,5 bar).

5.1 EVACUACION DEL AGUA DE CONDENSACION (fig. 1)

El agua del compartimiento de calentamiento llega a una cubeta colectora de la condensación "V" (fig. 1), que se debe vaciar periódicamente.

6. PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Antes de poner en marcha el aparato, activar el interruptor general de la instalación eléctrica y abrir el grifo de paso del agua, siguiendo las instrucciones de uso del párrafo 3.

7. DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

El aparato está provisto de los dispositivos de seguridad siguientes:

7.1 Termostato de seguridad compartimiento de calentamiento (fig. 7), de reposición manual, interviene deshabilitando el calentamiento. El acceso se tiene sacando la caja completa del cuadro de mandos de modo que se obtenga la reposición del botón "T" del termostato situado en la cara exterior del compartimiento de calentamiento.

7.2 El equipo está dotado de un **fusible "F"** (fig.7) (de 5 A F, de actuación rápida y poder de corte de 35A) para proteger el circuito auxiliar, véase el esquema eléctrico. Este está ubicado detrás del cuadro de mandos. Para su sustitución desenroscar el tapón de sujeción, luego sustituir el componente dañado por otro de igual capacidad; este valor está indicado en la placa situada en coincidencia con el mismo.

8. CHEQUEO DEL FUNCIONAMIENTO

- Poner en marcha el aparato según las instrucciones para el uso.
- Explicar al usuario el funcionamiento y el mantenimiento del aparato, con el auxilio del manual de instrucciones.

9. MANTENIMIENTO

Los componentes que necesitan mantenimiento corriente son de fácil acceso abriendo el cuadro de mandos y el panel posterior.

10. ALGUNOS PROBLEMAS Y SUS SOLUCIONES

Aun durante el uso corriente del aparato se pueden verificar unos pequeños problemas.

- El calentamiento del compartimiento no se produce o es insuficiente.

Causas posibles:

- Ha actuado el limitador de temperatura en el compartimiento de calentamiento.
- La resistencia está dañada.
- La bobina de los relés correspondientes a los elementos está dañada.
- La sonda termostática está dañada.
- El termostato está dañado.
- El termorregulador está dañado.
- Ha actuado el fusible F, véase el esquema eléctrico.

- La humidificación es ineficaz

Causas posibles:

- La resistencia está dañada.
- El regulador de energía está dañado o desajustado (girar el mando "S" (fig.7)).
- Ausencia de agua en la red.
- La electroválvula de entrada del agua está dañada.

- La regulación por termostato del compartimiento de calentamiento es incorrecta

Causas posibles:

- El termorregulador es defectuoso.
- La sonda para la detección de la temperatura en la cámara está sucia, defectuosa o dañada.

11. INSTRUCCIONES PARA LA SUSTITUCION DE LOS COMPONENTES

(a efectuar sólo por un instalador autorizado)

Quitando el panel lateral izquierdo del aparato se tiene acceso a los componentes siguientes:

- Electroválvula de agua con regulador de flujo
- Tablero de bornes

Quitando el panel posterior del aparato se tiene acceso al motoventilador del compartimiento de calentamiento.

Dentro de la caja de mandos se encuentran los componentes siguientes:

- Regulador de energía
- Termorregulador digital
- Termostato para la programación de la temperatura del compartimiento
- Fusible
- Relé
- Selector
- Transformador

II. INSTRUCCIONES PARA EL USO

Este aparato deberá ser utilizado sólo para uso industrial y por personal adiestrado para el uso.

1. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

ADVERTENCIAS:

- Leer cuidadosamente este manual, ya que facilita unas indicaciones importantes relativas a la seguridad de la instalación, su uso y mantenimiento.
 - Guardar con esmero este manual para la consulta posterior por parte de los varios operadores.
 - La instalación del aparato debe ser ejecutada sólo por personal profesionalmente calificado.
 - Para las posibles reparaciones, dirigirse tan sólo a un servicio de asistencia técnica autorizado por el fabricante y pedir repuestos originales.
- Si no se respeta lo indicado, se puede perjudicar la seguridad del aparato.

2. NOTAS PARA EL USO

Premisa

Este equipo utilizado también como soporte para el horno, se debe destinar tan sólo al uso para el cual ha sido expresamente concebido; o sea al mantenimiento o calentamiento de los alimentos ya cocidos.

Cualquier otro uso es inadecuado.

El compartimiento de calentamiento permite tener unas temperaturas de funcionamiento de entre los valores siguientes:

- 30 " 80 °C para la fase de calentamiento o el leudado de alimentos con o sin humidificación del compartimiento, controlados por el termostato "E" de 9 posiciones de utilización y visualizados en el termorregulador "C" (fig. 3).

- superiores a 65 °C (valor preprogramado en el termorregulador) para la fase de mantenimiento de los alimentos.

- **No sazonar los alimentos en el compartimiento de calentamiento en especial con los ciclos humidificados.**

3. PUESTA EN FUNCIONAMIENTO (fig. 3)

Operaciones previas

Antes de poner en marcha el aparato, activar el interruptor general de la instalación eléctrica y abrir el grifo de paso del agua.

3.1 DESCRIPCION DEL CUADRO DE MANDOS (fig. 3)

- A - Indicador luminoso de máquina bajo tensión
- B - Selector clases de calentamiento y humidificación
- C - Termorregulador digital
- D - Indicador luminoso de calentamiento activado
- E - Termostato de regulación temperatura compartimiento

3.2 PUESTA EN MARCHA (fig. 3)

El selector "B" tiene las posiciones de utilización siguientes:



1", calentamiento por termostato (30 a 80 °C) del compartimiento con humidificación estabilizada



"2", calentamiento por termostato (30 a 80 °C) del compartimiento



"3", mantenimiento a la temperatura superior a 65 °C (con el compartimiento lleno)

4. CLASES DE CALENTAMIENTO

Cerciorarse de que el grifo de paso del agua está abierto.
Someter a tensión la máquina, piloto verde "A" encendido, girando el mando "B" en una posición diferente de "0".
El motoventilador se pone en marcha.

4.1 CICLO "CALENTAMIENTO CON HUMIDIFICACION" POSICION "1" (fig. 3)

- Girar el mando "B" hasta la posición "1" y se notará:
- El visualizador "C" parpadea durante unos segundos con todos los segmentos (lamp test), luego representa la marcha de la temperatura en el compartimiento de calentamiento hasta alcanzar el valor programado (apagado del indicador "D").
- Girar el mando "E" hasta el valor de temperatura comprendido entre 30 °C " 80 °C, seleccionando una de las 9 referencias numéricas del mando.

4.2 CICLO "CALENTAMIENTO SECO" POSICION "2" (fig. 3)

Seguir las mismas instrucciones detalladas arriba, pero dejando en la posición "2" el mando del selector "B".

4.3 CICLO "MANTENIMIENTO" POSICION "3" (fig. 3)

Para obtener el ciclo "mantenimiento" a una temperatura superior a 65 °C (a plena carga), colocar el mando "B" en la posición "3".

4.4 APAGADO

- Girar el mando "B" hasta la posición "0".
- Cerrar el grifo de paso del agua.
- Desconectar el interruptor automático ubicado fuera del aparato.

5. APAGADO EN CASO DE AVERIA

En caso de avería, desactivar el aparato:

- Desconectar el interruptor automático de alimentación eléctrica ubicado fuera del aparato y cerrar el grifo del agua.
- Dirigirse a un servicio de asistencia técnica con personal calificado y autorizado por el fabricante.

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desconectar la alimentación eléctrica antes de realizar cualquier operación de mantenimiento.

- A diario, después de finalizar su uso, limpiar el compartimiento de calentamiento, las guías de soporte de las bandejas y las paredes de aspiración, utilizando unos productos adecuados a tal fin y cumpliendo con los consejos del suministrador.
- Limpiar las partes de acero inox con agua tibia y jabón, sin utilizar detergentes conteniendo sustancias abrasivas, finalmente aclarar con esmero y secar perfectamente.
Calentar hasta que se hayan secado las superficies del compartimiento de calentamiento dejando abierta la puerta (posición "2" del mando "B" y posición 9 del mando "E"). **Se recomienda el máximo cuidado en la eliminación de los posibles residuos de alimentos de las superficies.**
Vaciar periódicamente la cubeta colectora de la condensación "V" (fig. 1), deslizando de las guías en el fondo del aparato.

7. ADVERTENCIAS

- No lavar el aparato con chorros de agua.
- No utilizar para la limpieza del acero productos conteniendo cloro (lejía, ácido clorhídrico, etc.) aunque diluidos.
- No usar sustancias corrosivas (por ejemplo ácido muriático) para limpiar el suelo por debajo del aparato.