

12/2016

Mod: RVC60-CM

Production code: 800VC-4E



Diamond
catering equipment

MODELOS VC-4E y VC-3ED

potencia 2Kw

ATENCIÓN:

Antes de la puesta en funcionamiento, verificar que la bandeja contiene agua, en el caso de que no contenga agua añadir evitando que esta desborde el nivel de la bandeja.

En el caso de que se ponga en funcionamiento sin que estas bandejas tengan agua no pasa absolutamente nada, excepto que el ambiente que existirá dentro del aparato será un mas ambiente seco.

Puesta en marcha.

- 1º Conectar el aparato a una enchufe de la red eléctrica que disponga de toma de tierra y una tensión de 230V.
- 2º Pulsar el interruptor rojo , se iluminara indicando que el aparato se encuentra bajo tensión.
- 3º Programar la temperatura de trabajo mediante la escala que tiene el mando del termostato. El piloto verde se iluminara indicando que el aparato empieza a calentar.
A partir de este momento es el termostato el que se encarga de controlar la temperatura del aparato encendiendo la resistencia (piloto amarillo iluminado) o apagando la misma (piloto no iluminado).
No es aconsejable programar una temperatura superior a los 70º para mantener los alimentos calientes.
- 4º Para tener el aparato iluminado pulsar el interruptor color naranja , el cual se iluminara encendiendo a la vez la luz del aparato.
- 5º Para apagar el aparato poner el mando del termostato a cero, pulsar los interruptores naranja y rojo para apagar la luz y quitar tensión al aparato.