Ristoattrezzature®

Ristoattrezzature®

www.ristoattrezzature.com

info@ristoattrezzature.com

Info e Ordini
+39 02 40706810

Cellulare
+39 3485442204
Anche su Whatsapp

MANUALE D'USO E MANUTENZIONE

USER AND MAINTENANCE MANUAL
MANUEL D'INSTALLATION E DE FONCTIONNEMENT
BEDIENUNGS-UND WARTUNGSABLEITUNG
MANUAL DE USO

AVVERTENZE GENERALI

- *Leggere attentamente le istruzioni prima dell'installazione, uso e manutenzione dell'apparecchiatura.*
- *L'installazione deve essere effettuata da personale qualificato secondo le istruzioni del costruttore riportate nell'apposito manuale.*
- *L'apparecchiatura è idonea esclusivamente alla preparazione ed alla lavorazione di alimenti in cucine industriali come quelle di ristoranti, aziende ospedaliere, mense aziendali, centri di cottura, macellerie, aziende di produzione alimentare. Qualsiasi altro tipo di utilizzo non corrisponde allo scopo previsto e pertanto potrebbe rappresentare un pericolo per le persone e/o le cose.*
- *L'apparecchiatura è destinata ad un uso ESCLUSIVO con recipienti idonei al contatto con gli alimenti e resistenti al calore), tutti gli altri usi sono da ritenersi non conformi.*
- *La macchina deve essere utilizzata solo da persone addestrate all'uso della stessa e dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita.*
- *Le temperature necessarie al processo di cottura determinano il fatto che, in base al principio di funzionamento, varie aree della pannellatura, così come le stoviglie da cucina possano diventare calde. Questo non è un difetto costruttivo, ma un fenomeno fisico dovuto alle proprietà chimico-fisiche dei materiali utilizzati per la costruzione degli apparecchi stessi.*
- *In caso di guasto o di cattivo funzionamento disattivare la macchina e rivolgersi esclusivamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato.*
- *Richiedere solo ricambi originali; in caso contrario non viene assunta alcuna responsabilità.*
- *L'apparecchiatura non può essere lavata con getti d'acqua diretti ad alta pressione, e non devono essere ostruite le aperture o feritoie di aspirazione o di espulsione dell'aria, dei fumi e del calore.*
- *I bambini devono essere sorvegliati per sincerarsi che non giochino con l'apparecchio.*
- *Prima di collegare l'apparecchiatura accertarsi che i dati di targa siano corrispondenti a quelli della rete elettrica e di quella del gas.*
- *L'apparecchiatura con la piastra in vetroceramica danneggiata (rotture, incrinature, fessure) non deve essere assolutamente utilizzato, ma bisogna rivolgersi immediatamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato.*
- *La cucina in vetroceramica non deve essere utilizzata come piano d'appoggio, dal momento che una accensione involontaria potrebbe provocare il surriscaldamento dell'oggetto appoggiato.*
- *Assicurarsi che sul vetro della cucina in vetroceramica non cadano oggetti duri, dal momento che, a seconda del tipo d'urto, potrebbero causare danni al vetro.*
- *Durante il processo di cottura è bene non collocare pentolame e/o stoviglie sul fornello in modo da coprire parzialmente la parte in acciaio inossidabile del piano, in tal modo si evitano surriscaldamenti del piano in acciaio.*
- ***Si raccomanda di togliere sempre l'alimentazione elettrica alla macchina quando non e' in servizio.***
- *A completamento dell'installazione, il tecnico installatore deve spiegare e dimostrare all'utente il funzionamento dell'apparecchiatura. Dopo essersi assicurato che tutto sia chiaro gli deve consegnare il libretto di istruzioni che deve essere conservato dall'utente.*

AVVERTENZE GENERALI CUCINE ELETTRICHE AD INDUZIONE

- ***L'apparecchiatura è destinata ad un uso ESCLUSIVO (con recipienti idonei al contatto con gli alimenti e resistenti al calore), tutti gli altri usi sono da ritenersi non conformi.***
- *L'apparecchiatura con la piastra in vetroceramica danneggiata (rotture, incrinature, fessure) non deve essere assolutamente utilizzata, ma bisogna rivolgersi immediatamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato.*
- *La cucina non deve essere utilizzata come piano d'appoggio, dal momento che una accensione involontaria potrebbe provocare il surriscaldamento dell'oggetto appoggiato.*
- *Assicurarsi che sul vetro della cucina non cadano oggetti duri, dal momento che, a seconda del tipo d'urto, potrebbero causare danni al vetro.*
- *Durante il processo di cottura è bene non collocare pentolame e/o stoviglie sul fornello in modo da coprire parzialmente la parte in acciaio inossidabile del piano, in tal modo si evitano surriscaldamenti del piano in acciaio.*
- *L'apparecchiatura è dotata di una serie di filtri per trattare l'aria in entrata alla componentistica elettronica, assicurarsi che il filtro sia ciclicamente pulito ed assicurarsi che l'aria aspirata non abbia un alto tasso di grasso (specie se posizionata vicino a friggitrici, frytop o brasiere)*
- *Non ostruire per alcun motivo la sezione di aspirazione o il camino di scarico aria dell'apparecchiatura.*
- *Prestare attenzione a non girare la manopola dell'interruttore a muro per più di 5 volte al giorno, in quanto potrebbe danneggiarsi l'apparecchiatura.*
- *Si raccomanda di togliere sempre l'alimentazione elettrica alla macchina quando non è in servizio.*
- ***ATTENZIONE: NON aprire mai il piano di cottura o il fornello ad induzione prima di averlo scollegato dalla rete elettrica: PERICOLO di alta tensione!***
- *Il piano di cottura o fornello ad induzione deve essere aperto solo da personale qualificato e autorizzato.*
- ***Se il vetroceramica dovesse essere incrinato o rotto, interrompere qualsiasi lavoro iniziato, scollegare l'induzione dall'impianto elettrico e riporla in un posto appropriato in attesa che venga riparata da personale qualificato.***

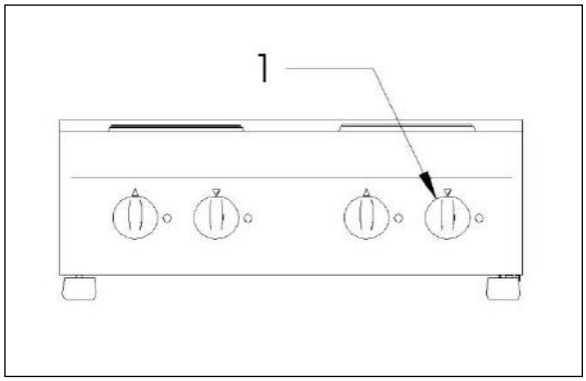
- ***K4ERU: Non ribaltare mai la piastra durante il processo di cottura, per la pulizia attendere sempre che la piastra sia completamente fredda.***

ATTENZIONE! La ditta costruttrice dell'apparecchio declina ogni responsabilità per danni causati da errata installazione, manomissione, uso improprio, cattiva manutenzione, installazione di ricambi non originali, l'inosservanza delle norme locali, dall'imperizia d'uso e dalla non osservanza del presente libretto.

La non-osservanza di anche una sola delle avvertenze sopra riportate fa decadere immediatamente la garanzia.

ISTRUZIONI D'USO

Piastre elettriche (tutte le serie)



Per accendere una piastra delle cucine elettriche procedere nel modo seguente:

- ruotare la manopola (1) nella posizione desiderata; la lampada spia verde si accende per evidenziare l'accensione della piastra.

Si consiglia di accendere la piastra alla temperatura massima per arrivare subito alla temperatura desiderata e di lasciarla in questa posizione per qualche minuto; poi ruotare la manopola nella posizione desiderata. Per spegnere la piastra riportare la manopola nella posizione **0**.

Posizione [N°]	Uso
0	Piastra spenta
1	Mantenimento temperatura
2	Cottura di piccole quantità
3	Cottura di grandi quantità
4	Cottura a media temperatura
5	Cottura ad alta temperatura
6	Inizio cottura

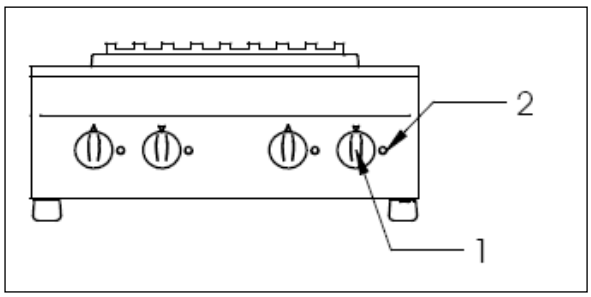
AVVISO IMPORTANTE PER LA PRIMA ACCENSIONE

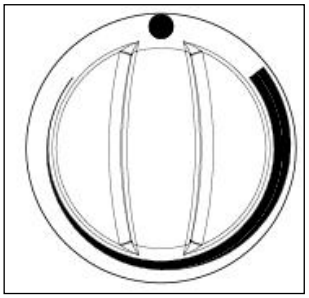
L'isolante termico dell'apparecchiatura ed eventuali residui grassi della lavorazione potrebbero produrre fumi e/o vapori non nocivi alla salute. Pertanto si consiglia, AL PRIMO UTILIZZO, di riscaldare l'apparecchiatura eccezionalmente a vuoto (senza pentole) per un tempo non superiore ai 10 minuti all'impostazione massima e di areare il locale durante questa prima operazione.

Durante il primo periodo di funzionamento, si potrebbe, inoltre, avvertire un odore acre o di bruciato, che scompare dopo i successivi due o tre funzionamenti.

PER K4ERU: Non azionare mai l'apparecchiatura con la piastra in posizione verticale, attendere il raffreddamento della piastra prima di effettuare operazioni di ribaltamento e di pulizia.

Cucine elettriche vetroceramica (MODELLI DELLE SERIE 6)





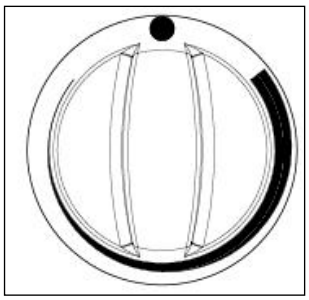
Per accendere una piastra procedere nel modo seguente:

- ruotare la manopola (1) nella posizione desiderata; la lampada spia (2) si accende per

evidenziare l'accensione della piastra prescelta (la zona accesa diventerà rossa sul piano in vetroceramica).
Questa manopola è associata al regolatore di energia, ruotandola si accende la macchina. In funzione della posizione la piastra effettua un ciclo di accensioni e spegnimenti per mantenere costante la temperatura di irraggiamento. Al crescere dell'area riportata sulla manopola aumenta il tempo di accensione rispetto al tempo di spegnimento. Fra il limite dell'area massima e l'indicatore la piastra funziona sempre alla potenza massima erogata;

- Onde evitare pericolosi ed incontrollati aumenti di temperatura, la macchina è dotata di un termostato di sicurezza a riarmo automatico che interviene ad una temperatura prefissata.

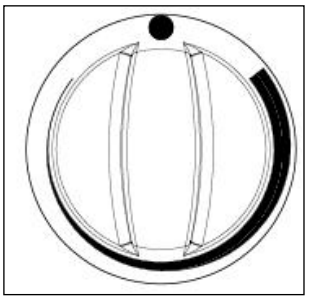
Cucine elettriche vetroceramica (MODELLI DELLE SERIE 4 PERFORMANCE)



Per accendere una piastra procedere nel modo seguente:

- ruotare la manopola nella posizione desiderata; la lampada spia si accende per evidenziare l'accensione della piastra prescelta (la zona accesa diventerà rossa sul piano in vetroceramica). Questa manopola è associata ad un termostato, ruotandola si accende la macchina. Grazie alla regolazione termostatica, che consente la regolazione in continuo, si cerca di mantenere costante la temperatura di irraggiamento. Al crescere dell'area riportata sulla manopola aumenta la temperatura raggiunta dalla resistenza.
- Onde evitare pericolosi ed incontrollati aumenti di temperatura, la macchina è dotata di un termostato di sicurezza a riarmo automatico che interviene ad una temperatura prefissata.

Tutta piastra elettrico (MODELLI SERIE 7)



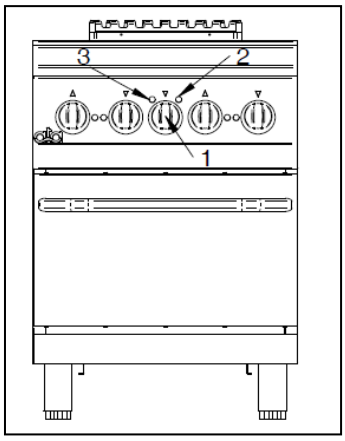
Per accendere una piastra procedere nel modo seguente:
ruotare la manopola nella posizione desiderata; la lampada spia si accende per evidenziare l'accensione della piastra prescelta. Questa manopola è associata ad un termostato e ruotandola si accende la macchina. In funzione della posizione la piastra

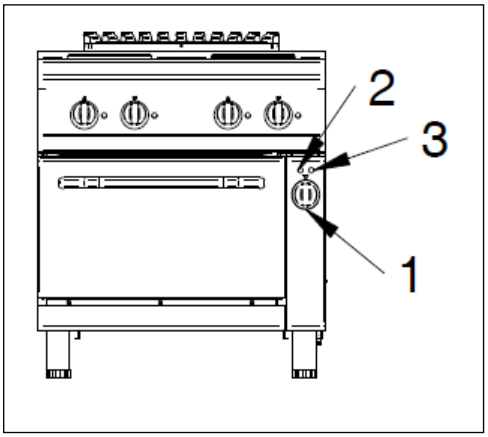
PER TUTTI GLI APPARECCHI

ATTENZIONE! Usare l'apparecchio solo sotto sorveglianza. Non lasciare mai funzionare l'apparecchiatura a vuoto. Per avere un ottimo risultato di cottura si consiglia di utilizzare pentole col fondo piatto e molto spesso in questo modo si riesce anche a contenere il consumo di energia elettrica. Dal momento che le resistenze poste a riscaldamento del piano funzionano rapidamente, non è necessario tenere il piano sempre alla massima temperatura, ma nei momenti di inoperosità o di standby si consiglia di posizionare la manopola al minimo (anche di spegnerlo se si prevede un'inoperosità prolungata).

ATTENZIONE! Una volta spento l'apparecchio, la piastra continua ad essere calda per un certo tempo, prestare molta attenzione nell'appoggiarci qualsiasi cosa al di sopra.

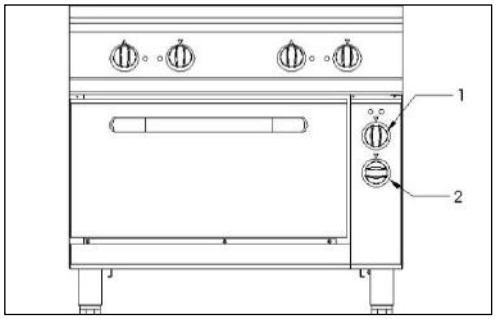
Forno elettrico statico 1/1 GN (MODELLI SERIE 6)





Si regola la temperatura di cottura desiderata con il termostato (1), le due lampade spia si accendono. La spia verde (2) rimane sempre accesa per segnalare la presenza di tensione, mentre quella arancione (3) si spegne appena il forno arriva in temperatura.
Per spegnere riportare la manopola nella posizione di 0.

Forno elettrico ventilato MODELLI DELLASERIE K7



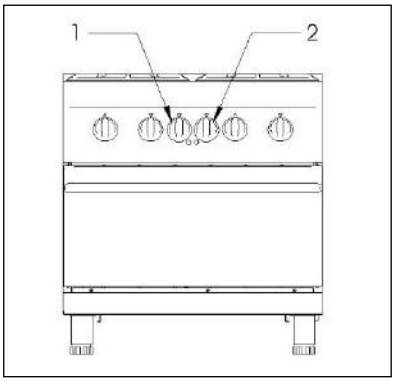
Prima di accendere il forno elettrico si deve selezionare il tipo di cottura prescelto procedendo nel modo seguente:

- ruotare la manopola (1) nella posizione desiderata,

Posizione [N°]	Uso
	Forno spento
	Ventola e riscaldamento totale
	Riscaldamento totale
	Ventola e cottura dal fondo
	Cottura dal fondo
	Ventola e gratinatura
	Gratinatura

- si regola la temperatura di cottura desiderata con il termostato (2), le due lampade spia si accendono. La spia verde rimane sempre accesa per segnalare la presenza di tensione, mentre quella arancione si spegne appena il forno arriva in temperatura;
- per spegnere riportare una delle due manopole nella posizione **0**.

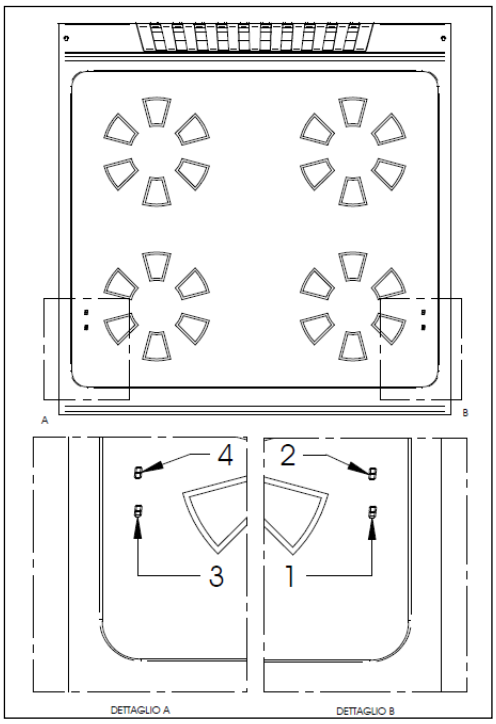
Forno elettrico statico 2/1 GN MODELLI SERIE K7 – K4

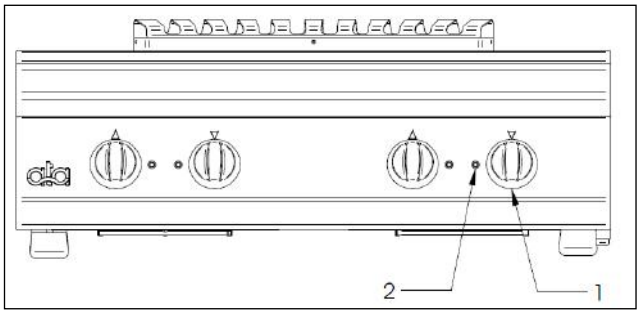


Prima di accendere il forno elettrico si deve selezionare il tipo di cottura prescelto procedendo nel modo seguente:

- ruotare la manopola (1) nella posizione desiderata, riscaldamento totale , cottura dal fondo gratinatura
- si regola la temperatura di cottura desiderata con il termostato (2), le due lampade spia si accendono. La spia verde rimane sempre accesa per segnalare la presenza di tensione, mentre quella arancione si spegne appena il forno arriva in temperatura;
- per spegnere riportare una delle due manopole nella posizione **0**.

Piastre induzione





Per accendere una superficie di lavoro delle cucine elettriche a induzione procedere nel modo seguente:

- Ruotare la manopola (1), la spia verde (2) si accende per evidenziare la presenza di tensione sull'apparecchiatura.
- Posizionare, centrando la zona di cottura sotto la quale si trovano gli induttori, la pentola che si desidera scaldare.
- ruotare la manopola (1) in senso orario per attivare l'alimentazione; sotto il vetro si illumina un led che segnala il livello di potenza richiesto (su una scala da 1 a 9 e segnala le eventuali difettosità).
- Il led sottovetro, in assenza della pentola comincia a lampeggiare.
- Selezionare la potenza desiderata ruotando la manopola (1). Una rotazione in senso orario permette la regolazione dal minimo al massimo come riportato dalla serigrafia della manopola. I primi gradi di rotazione corrispondono a basse potenze.
- Il processo di riscaldamento avrà inizio non appena si verifica il contatto tra il fondo della pentola e la superficie di lavoro.
- Per spegnere la piastra riportare la manopola nella posizion**e0**.
- Quando si toglie la pentola per brevi periodi l'induttore non eroga potenza e quando la si riposiziona riparte subito con la stessa potenza selezionata precedentemente.
- Una volta spenta la piastra, il ventilatore continuerà a funzionare fino a quando la temperatura del generatore si sarà portata a temperatura ambiente.
- Se il piano è in stand-by, parte la ricerca della pentola, il display mostra**U**e il punto decimale indica se viene erogata la potenza (dopo un minuto, si attiva la modalità risparmio e la ricerca parte ogni 5 secondi). Nel momento in cui viene rilevata la pentola, il display cambia in modalità numerica (1-9)

ATTENZIONE!

- **Usare l'apparecchio solo sotto sorveglianza. Unità di cottura a induzione possono essere utilizzate esclusivamente con padelle/pentole dal fondo idoneo per l'induzione, che possono essere reperite sul mercato dai produttori/distributori di pentole tradizionali.**
- **non utilizzare mai sistemi a induzione per il riscaldamento di altri strumenti di cottura come fossero idonei per l'induzione!**
- **ATTENZIONE!: alcune parti del generatore restano sotto tensione anche quando la piastra è spenta.**
- **ATTENZIONE!: non aprire MAI i generatori ad induzione. Pericolo d'alta tensione!**

Processo di cottura

Rispetto a una cottura con sistemi convenzionali l'utilizzatore deve procedere con attenzione, con particolare riguardo alle seguenti circostanze che si possono presentare.
La capacità di immagazzinare calore di questo sistema è molto elevata. Quando il grado di riscaldamento viene variato per mezzo della manopola, il cibo raggiunge in poco tempo la temperatura impostata. Pentole o padelle vuote si riscaldano molto velocemente e sono quindi pronte per arrostire o friggere. Impostare la potenza di riscaldamento in funzione del metodo di cottura desiderato.
Impostare la potenza per mezzo della manopola. Il recipiente dovrebbe essere posizionato al centro della zona di cottura.
Per il riscaldamento di olio o grasso controllare continuamente il recipiente, al fine di evitare un surriscaldamento o l'infiammarsi dell'olio o del grasso.
Il processo di cottura viene interrotto spegnendo l'apparecchio.

Pentolame

Il piano ad induzione funziona in modo corretto con qualsiasi tipo di pentolame che sia adatto all'induzione, in ferro, in ghisa, in ferrocromo, tutte le suddette pentole anche se smaltate.
Il generatore accetta tutti i suddetti tipi di pentole e si adegua in tempo reale per erogare pressoché la stessa potenza. Le pentole devono avere il diametro del fondo superiore a 12 cm. ed essere a fondo piatto, mentre pentole con diametri superiori a 26 cm potrebbero avere un discreto calo nella resa.
Il generatore non accetta pentole con le specifiche qui sotto riportate.

Pentole da non utilizzare:

- Con diametro inferiore a 12 cm.
- con fondo in alluminio, bronzo, rame.
- Pentole o pirofile in ceramica o vetro.
- Pentole con fondo curvo o con piedini

Norme di sicurezza per l'utilizzatore

- **La zona riscaldata (vetroceramica) si riscalda per effetto del riscaldamento del fondo della pentola.** Per evitare lesioni da bruciatura, non toccare la zona riscaldata.
- Per evitare il surriscaldamento del fondo-pentola da cottura con recipiente vuoto, non riscaldare il fondo inavvertitamente.

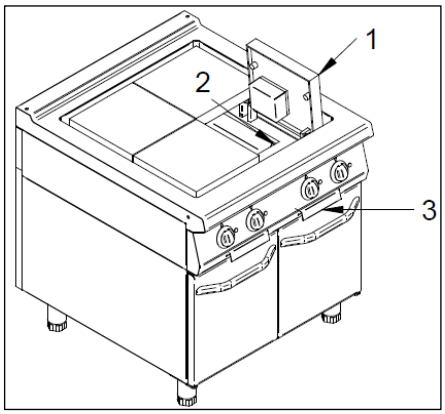
- Nella cottura contemporanea di più pentole si deve fare attenzione affinché i manici non si tocchino e che questi si trovino possibilmente al di fuori del campo magnetico indotto: i manici possono scaldarsi sensibilmente a seconda del materiale!
- I fondo-pentola devono sempre trovarsi a una certa distanza l'uno dall'alto e non dovrebbero sfiorarsi.
- Pericolo di scottatura! E' consigliato l'utilizzo del guanto atermico o di presine.
- Spegnere la zona di cottura quando si deve togliere per un po' la pentola. In questo modo si evita l'attivazione automatica del processo di riscaldamento, non appena un recipiente viene rimesso sulla zona di cottura. Così si evita un riscaldamento non intenzionale, cioè una persona che vuole utilizzare la cucina a induzione, deve attivare il processo di riscaldamento attraverso la rotazione in senso orario del regolatore.
- Non interporre carta, cartoni, stoffa etc. tra il fondo-pentola e la zona riscaldata, dal momento che queste sostanze si potrebbero incendiare.
- Siccome oggetti metallici si scaldano molto velocemente a contatto con la zona di riscaldamento in funzione, non poggiare sul piano cottura nessun altro oggetto eccetto pentole (per esempio lattine chiuse, fogli di alluminio, posate, gioielli, orologi etc.).
- Non appoggiare carte di credito, telefoniche, cassette o altri oggetti magnetizzabili sul piano a induzione in vetroceramica.
- Il sistema a induzione è dotato di un proprio sistema di aerazione e raffreddamento. Evitare che le fessure per l'afflusso e l'espulsione dell'aria vengano occluse con qualche oggetto (es. stoffa). Questo causerebbe un surriscaldamento e di conseguenza uno spegnimento del modulo.
- Evitare la penetrazione di fluidi nelle apparecchiature e la fuoriuscita di acqua o vivande dal bordo-pentola. Non pulire il piano cottura con un getto d'acqua.
- Quando lo spessore in vetroceramica della zona di cottura viene incrinato o rotto, si deve spegnere l'unità di cottura e scollegarla dall'alimentazione elettrica. Non toccare le parti e/o i componenti interni del modulo.
- Non pulire assolutamente con getto d'acqua
- Non toccate alcun pezzo interno dell'apparecchio.
- **Si consiglia alle persone con pacemaker o altri impianti metallici di rivolgersi al proprio medico per verificare se sono autorizzati ad operare nelle vicinanze di un piano cottura ad induzione.**

CURA DELL'APPARECCHIO E PULIZIA

ATTENZIONE! Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia, accertarsi che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica e che la valvola di intercettazione del gas sia chiusa. Durante le operazioni di pulizia dell'apparecchio evitare di lavare utilizzando getti d'acqua diretti o a pressione. La pulizia deve essere fatta ad apparecchiatura fredda.

La pulizia delle parti in acciaio può essere fatta con dell'acqua tiepida e detergente neutro utilizzando uno straccio; il detergente deve essere consigliato per la pulizia dell'acciaio inossidabile e non deve contenere sostanze abrasive o corrosive. Non utilizzare lana d'acciaio comune o simili che, depositando particelle di ferro, potrebbero provocare la formazione di ruggine, evitare anche qualsiasi contatto dell'acciaio inossidabile con elementi a matrice ferrosa. E' bene evitare anche la carta vetrata o smerigliata. Solo in caso di sporco incrostato è ammesso l'uso di pietra pomice in polvere, ma sarebbe preferibile una spugna abrasiva sintetica, o lana di acciaio inossidabile da utilizzare nel senso della satinatura. Finito di lavare asciugare il tutto con un panno morbido.

Per la pulizia è bene evitare le polveri abrasive di qualsiasi tipo, i detergenti a base di cloro e detergenti sbiancanti. Evitare altresì di gettare liquidi freddi sulle apparecchiature in temperatura, pena il formarsi di cricche che comportano deformazioni o rotture delle apparecchiature stesse.
E' bene evitare che l'acciaio inossidabile si trovi a contatto con sostanze acide concentrate per lunghi periodi di tempo (aceto, condimenti, mix di spezie, condimenti, sale da cucina concentrato…) dal momento che si potrebbero generare condizioni chimico-fisiche che portano a distruggere la passivazione dell'acciaio; si consiglia, pertanto di rimuovere tali sostanze con acqua pulita.
Per la pulizia del forno si estrae la griglia in tondino, il diffusore superiore, i reggigriglia e li si pulisce con dell'acqua tiepida, detergente neutro e un attrezzo appropriato; si risciacqua e si asciuga bene il tutto. Al termine si riposizionano tutti i componenti prestando attenzione nell'inserirli accuratamente nelle loro sedi.

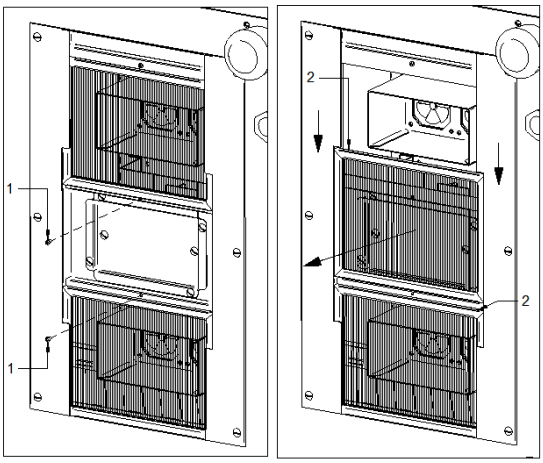


Per K4ERU: Per agevolare la pulizia giornaliera dell'apparecchiatura, le piastre sono vincolate ad un albero per consentirne il ribaltamento. E' possibile, pertanto ribaltare le piastre (1) e far andare lo sporco accumulato dentro l'apparecchiatura in apposite tramogge (2) che convogliano i residui in una leccarda (3) che può essere estratta dal cruscotto e lavata. **Si raccomanda vivamente di effettuare tale operazione solo con le piastre spente, pena ustioni molto gravi per l'operatore.**

La pulizia della superficie vetroceramica è identica alla pulizia di una superficie in vetro. Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi, come spray per forno per Grill, panni da griglia, polvere detergente o spugne abrasive.
Prima della pulizia la superficie vetroceramica deve essere lasciata raffreddare.
Residui di detergenti devono essere rimossi con un panno umido dalla zona di cottura, dato che potrebbero risultare corrosivi per effetto del riscaldamento.
Consigli relativi alla pulizia del vetroceramica:

Tipo di sporco	***Materiale consigliato per la pulizia***
Sporco leggero senza residui secchi.	Panno umido.
Macchie di grasso (salse, zuppe, olio…)	Pulire poi con sgrassante non abrasivo.
Sporco appiccicoso.	Detersivo non abrasivo e ripulire la zona con panno umido
Residui di calcare e acqua	Eliminare con aceto, detersivo in crema o similare e ripulire la zona con panno umido.
Incrostazioni di zucchero, cibo, plastica, alluminio	Raschiare subito con un raschietto (lametta da barba), pulire con detersivo in crema e ripulire con panno umido. Se la zona di dovesse raffreddare con questo tipo di sporco il vetroceramica potrebbe deteriorarsi.

ATTENZIONE! <u>Prima di pulire far raffreddare il vetroceramica</u>.



Si ricorda di pulire ciclicamente il filtro posto all'aspirazione dell'aria. Sarebbe bene procedere ad una pulizia del filtro in modo da prevenire fastidiosi blocchi per eccesso di temperatura. Per fare questo si procede a svitare la vite (1) che funge da blocco, poi si trasla il filtro (2) per estrarlo dalla sede come indicato nella medesima figura, e si procede alla sua pulizia semplicemente sbattendolo, qualora lo sporco fosse solo polvere, mentre si consiglia di detergerlo con acqua calda e detergente neutro, qualora lo sporco fosse più tenace. In questo caso si raccomanda di asciugare bene il filtro prima di rimontarlo. Per rimontare i filtri effettuare le operazioni inverse a prima.

Se l'apparecchio non viene utilizzato per un lungo periodo si consiglia di staccare l'eventuale alimentazione elettrica, e di passare su tutte le superfici di acciaio un panno imbevuto di olio di vaselina in modo tale da stendere un velo protettivo e, di tanto in tanto, arieggiare i locali.

ATTENZIONE: non usare mai materiali, detersivi e soluzioni contenenti cloro o suoi derivati.
Per togliere eventuali tracce di calcare non utilizzare preparati contenenti sale o acido solforico, in commercio si trovano prodotti idoneo o, in alternativa può essere impiegata una soluzione diluita in acido acetico.
Non usare per la pulizia delle apparecchiature liquidi combustibili

Anomalie di funzionamento

Se per qualche motivo l'apparecchiatura non dovesse accendersi o si spegnesse durante l'esercizio, controllare che l'alimentazione e i comandi siano disposti correttamente, se tutto fosse regolare chiamare l'assistenza.

Informazioni per gli apparecchi elettrici ed elettronici usati nei paesi UE

Le apparecchiature che riportano il simbolo , secondo le direttive UE non possono venire smaltiti insieme con i normali rifiuti domestici.

Per l'eliminazione di una apparecchiatura dismessa, servirsi dei sistemi di raccolta differenziata messi a disposizione nei singoli paesi di utilizzo, oppure contattare il rivenditore nel caso si acquisti un prodotto equivalente.

Sfruttando attivamente i servizi di raccolta, potete offrire il vostro contributo al riutilizzo, al riciclaggio e alla valorizzazione dei dispositivi elettrici/elettronici dimessi, tutelando l'ambiente e la salute.

Lo smaltimento abusivo del prodotto comporta sanzioni amministrative secondo le legislazioni vigenti.
IL COSTRUTTORE SI RISERVA IL DIRITTO DI MODIFICARE SENZA PREAVVISO, LE CARATTERISTICHE DELLE APPARECCHIATURE PRESENTATE IN QUESTA PUBBLICAZIONE.

Ristoattrezzature®

Ristoattrezzature®

www.ristoattrezzature.com

info@ristoattrezzature.com

Info e Ordini
+39 02 40706810

Cellulare
+39 3485442204
Anche su Whatsapp

MANUALE D'USO E MANUTENZIONE

USER AND MAINTENANCE MANUAL
MANUEL D'INSTALLATION E DE FONCTIONNEMENT
BEDIENUNGS-UND WARTUNGSABLEITUNG
MANUAL DE USO