

MANUALE DI USO E MANUTENZIONE

ARMADIO RISCALDATO VENTILATO

AC70 / AC90



INDICE

Legenda pittogrammi
Premessa
Complimenti
Presentazione

1. SICUREZZA

- 1.1 Avvertenze fondamentali
- 1.2 Utente vulnerabile
- 1.3 Rischi residui

2. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E CARATTERISTICHE TECNICHE

- 2.1 Dati tecnici
- 2.2 Predisposizioni a carico dell'utente

3. INSTALLAZIONE

- 3.1 Controlli alla consegna
- 3.2 Movimentazione
- 3.3 Rimozione imballo
- 3.4 Installazione
- 3.5 Caratteristiche tecniche
- 3.6 Connessioni elettriche

4. ISTRUZIONI PER L'USO

- 4.1 Comandi (interfaccia utente)
- 4.2 Utilizzo non consentito

5. MANUTENZIONE

- 5.1 Pulizia dell'acciaio inox

6. ANALISI DI ALCUNI MALFUNZIONAMENTI

7. SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIATURA

8. ALLEGATI

9. SCHEMA ELETTRICO

10. TERMINI DI GARANZIA

Legenda pittogrammi

	Informazione
	Pericolo generico
	Pericolo ustioni
	Obbligo generico
	Obbligo lettura manuali
	Obbligo di scollegare la spina di alimentazione dalla presa elettrica
	Obbligo utilizzo guanti protettivi
	Obbligo utilizzo occhiali protettivi
	Obbligo utilizzo calzature protettive
	Obbligo utilizzo indumenti protettivi
	Manutenzione
	Divieto generico
	Indicazione generica

Premessa

Il presente documento è di proprietà riservata del fabbricante. È vietata la riproduzione senza autorizzazione. I diritti di autore relativi alle presenti istruzioni per l'utilizzo, sono esclusivamente riservati alla suddetta azienda.

Questo manuale di uso e manutenzione è stato progettato e redatto con il fine di agevolare l'utilizzo e la manutenzione dell'armadio riscaldato ventilato (di seguito denominata anche e solamente "apparecchiatura o macchina"), prodotto rientrante nel campo di applicazione della Direttiva 2006/42/CE.

	Leggere attentamente le istruzioni prima di utilizzare la macchina.
	Conservare le istruzioni.

	Il mancato rispetto di queste istruzioni può provocare danni alle persone o alla stessa macchina
	Il produttore non è responsabile dei danni causati dal mancato rispetto di queste istruzioni.

Complimenti

Vi ringraziamo e ci complimentiamo per aver deciso di accordare la Vostra preferenza ad un prodotto di nostra produzione.

L'applicazione metodica delle norme di manutenzione di seguito riportate ed un corretto utilizzo del prodotto in tutte le sue parti, può garantire una lunga durata di funzionamento, ed evitare il verificarsi di situazioni spiacevoli e pericolose.



Attenzione: Il presente manuale è parte integrante della macchina e va conservato integro e in luogo sicuro durante l'intera vita dello stesso, anche nel caso di passaggio ad altro utilizzatore.

Presentazione

I nostri prodotti, costruiti per le moderne esigenze di alberghi, ristoranti, comunità, sono stati progettati e costruiti per un utilizzo professionale, destinati quindi a utenti formati e specializzati e risultano perfettamente rispondenti alle norme antinfortunistiche internazionali. La componentistica principale è realizzata in acciaio inox ed assicura un'estrema facilità di lavoro e di pulizia.

Il presente manuale è redatto in italiano, lingua ufficiale del costruttore e dell'Unione Europea, e contiene la descrizione del funzionamento e delle caratteristiche tecniche principali del prodotto.

Tale manuale per una praticità di consultazione è suddiviso in capitoli facilmente identificabili.

Le indicazioni contenute nel presente manuale sono destinate all'utilizzatore, il quale deve avere specifiche conoscenze sulle modalità di utilizzo dell'apparecchio in ambito ristorazione professionale.

Alcune illustrazioni possono leggermente differire rispetto alla effettiva conformazione del prodotto, tuttavia non precludendone il funzionamento in sicurezza dello stesso e la veridicità delle presenti istruzioni.

Si raccomanda l'utilizzo di ricambi e accessori originali. Le parti non originali, oltre a poter far decadere la garanzia (se di caratteristiche inferiori all'originale) potrebbero risultare pericolose, riducendo la durata e le prestazioni del prodotto.

Il presente manuale, in caso di cessione o vendita dell'apparecchiatura, deve essere sempre consegnato insieme al prodotto. Nel caso venisse danneggiato o smarrito, bisogna richiederne una copia al costruttore o al precedente proprietario. Il manuale è considerato per legge, parte integrante del prodotto.

Il produttore si riserva il diritto di apportare modifiche al manuale e al prodotto senza preavviso.

Per qualsiasi necessità o consiglio d'uso, potete rivolgervi al Concessionario di zona.



La presenza di questo simbolo indica, in particolare, di prestare la massima attenzione all'argomento trattato.



La **Dichiarazione di Conformità** rilasciata dal costruttore è disponibile in allegato al presente manuale.



I **dati di targa** della macchina sono riportati sulla targhetta dati ubicata nella parte posteriore della macchina

1. SICUREZZA

1.1 Avvertenze fondamentali

	Attenzione: Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente manuale in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione.
	Attenzione: La messa a terra dell'impianto elettrico deve rispettare le leggi in vigore. Il collegamento elettrico deve essere eseguito da personale tecnico qualificato rispettando le presenti istruzioni.
	Attenzione: Assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato dall'impianto elettrico quando si rendono necessarie operazioni non riportate in questo manuale.
	Attenzione: Prima di collegare l'apparecchiatura accertarsi che i dati riportati sulla targhetta siano corrispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica dove l'apparecchiatura viene installata. Il costruttore non si assume alcuna responsabilità, qualora l'allacciamento dell'apparecchiatura non venga effettuata secondo le norme in vigore.
	Attenzione: Il cavo flessibile per l'allacciamento alla linea elettrica deve essere di caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma H07RN-F
	Attenzione: Dopo aver tolto l'imballo, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchiatura.
	Attenzione: Gli elementi che compongono l'imballo (sacchetti di plastica, polistirolo, chiodi, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto possono essere potenziali fonti di pericolo, ma devono essere raccolti e smaltiti in conformità alla normativa vigente.
	Attenzione: Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni diretti ed indiretti che derivino da un utilizzo non appropriato dell'apparecchiatura. Il costruttore declina ogni responsabilità per danni causati da errata installazione, manomissioni, cattiva manutenzione, imperizia nell'uso. Il costruttore, inoltre, declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente opuscolo imputabili ad errori di trascrizione o stampa e si riserva, altresì, il diritto di apportare al prodotto quelle modifiche che ritiene utili e/o necessarie, senza pregiudicarne le caratteristiche essenziali.
	Attenzione: Non toccare la macchina avendo i piedi o le mani umide o bagnate.
	Non usare la macchina a piedi nudi.
	È fatto divieto di tirare il cavo di alimentazione per scollegare la macchina dalla rete di alimentazione elettrica.
	È vietato permettere che la macchina venga utilizzata da bambini o da utilizzatori non professionali.
	L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da personale addestrato all'uso della stessa.
	È obbligatorio scollegare la macchina dalla rete elettrica in caso di mancato utilizzo.

	Il costruttore non è responsabile per eventuali danni causati dalla mancata osservanza di queste norme fondamentali e di tutte le altre norme per l'uso e la manutenzione contenute nel presente manuale.
	Tenere sempre ben pulite tutte le parti interne o esterne dell'apparecchiatura, onde evitare rischi di ossidazione e/o aggressione di agenti chimici o nocivi.
	Ogni intervento di riparazione deve essere eseguito solamente da un centro di assistenza tecnica autorizzato.
	Prima di utilizzare l'apparecchio pulire accuratamente tutte le superfici destinate ad entrare in contatto con il cibo.
	Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione alla macchina/attrezzatura, isolare l'apparecchiatura dalla rete di distribuzione elettrica. In caso di guasto o di cattivo funzionamento disattivare sempre la macchina/apparecchiatura.
	In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento della macchina, spegnerla ed astenersi da qualsiasi tentativo di riparazione o di intervento diretto. Rivolgersi a personale qualificato/specializzato.

1.2 Utente vulnerabile

Permane un rischio di utilizzo dell'apparecchio qualora questo venga utilizzato da personale non addetto. Assicurarsi che la macchina sia utilizzata solo da personale formato a cui sia stata data disponibilità del presente manuale. Non deve essere utilizzata da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza.

1.3 Rischi residui

Pur avendo progettato la macchina in modo tale che una volta posizionata non ci siano problemi di ribaltamento, permane il rischio che durante le fasi operative o la manutenzione questa venga urtata provocandone il ribaltamento.

Durante le operazioni di pulizia bisognerà posizionare sotto la macchina una bacinella di raccolta, evitando in questo modo il rischio che i liquidi di scolo possano venire riversati inavvertitamente nell'ambiente circostante.

2. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

L'attrezzatura è stata progettata e costruita per la distribuzione di cibi e bevande calde. L'uso previsto della attrezzatura è al chiuso. Il costruttore declina ogni responsabilità per un uso diverso. L'attrezzatura deve essere utilizzata solo da personale addestrato all'uso della stessa.

2.1 Dati tecnici

CODICE	DESCRIZIONE	DIMENSIONI	CAPACITÀ LT NOMINALI	ALIMENTAZIONE ELETTRICA (V)	POTENZA (kW)	TEMPERATURA DI ESERCIZIO
AC70	Armadio riscaldato ventilato	720x800x2020	700	230/50 Hz	2	+20°/+70° C
AC90	Armadio riscaldato ventilato	790x1010x2090	900	230/50 Hz	2	+20°/+70° C

Accessori a richiesta

CODICE	DESCRIZIONE
GR.21	Griglia plastificata rilsan GN 2/1 530x650
GR.21I	Griglia inox GN 2/1 530x650
CG.21	Coppia guide inox
KT.2	Kit ruote inox Ø 125
7060	Chiusura con chiave
2350	Faretto a led porta aperta
KP.1	Supplemento allestimento 20 coppie guide 60/40 passo 75 mm - 1 porta griglie escluse 400x600

2.2 Predisposizioni a carico dell'utente

- Predisporre una presa di corrente 1P+N+T con $I_n=16A$
- Predisporre una spina di corrente 1P+N+T con $I_n=16A$
- Superficie piano di appoggio idonea.

3. INSTALLAZIONE

3.1 Controlli alla consegna

Al momento della consegna è necessario verificare:

- le condizioni esterne dell'imballo;
- lo stato generale dell'apparecchiatura;
- la conformità del modello con i dati contenuti nella targhetta tecnica e nel manuale di istruzioni;
- la conformità dell'apparecchiatura e dei suoi componenti al modulo d'ordine.

3.2 Movimentazione

Per spostare l'apparecchiatura servirsi di un normale carrello elevatore o transpallet provvisto di forche idonee (lunghezza forche sporgenti la lunghezza del mobile), facendo attenzione a non danneggiare le parti sporgenti, non trascinare mai l'apparecchiatura per non rischiare rotture o abrasioni a parti esterne ed interne o alle connessioni elettriche.

	Obbligo utilizzo guanti protettivi
	Obbligo utilizzo occhiali protettivi
	Obbligo utilizzo calzature di sicurezza



Obbligo utilizzo indumenti protettivi

Nella movimentazione e nelle operazioni di manutenzione utilizzare guanti da lavoro (protezione delle mani contro il rischio di tagli / abrasioni) e scarpe antinfortunistiche (rischio scivolamento, urti e caduta di pesi). In presenza di utilizzo di aria compressa l'operatore deve essere dotato di occhiali di sicurezza con protezioni laterali.

Il personale addetto deve inoltre indossare abbigliamento da lavoro chiuso ai polsi. È vietato utilizzare vestiario svolazzante e/o lacero.

3.3 Rimozione imballo

Nel togliere l'imballo fare attenzione a non rovinare l'apparecchiatura. Togliere la pellicola protettiva dell'acciaio inox e rimuovere le eventuali tracce di collante con sgrassatore ad uso alimentare, non fumare, **eseguire l'operazione lontano da fonti di calore**, usare guanti protettivi per le mani, non disperdere nell'ambiente e non lasciare alla portata dei bambini il materiale da imballo, ma smaltire nel pieno rispetto della normativa vigente. Per rimuovere, ove presente, il basamento in legno, inclinare lateralmente l'apparecchio, rimuovere i fissaggi; successivamente rimuovere il pallet inclinando sul retro l'apparecchio.

3.4 Installazione

Fissare l'apparecchiatura alla struttura scaldavivande servendosi delle viti in dotazione.



L'armadio riscaldato ventilato (+20°/+70° C) non sviluppa una temperatura sufficientemente alta per cuocere o sterilizzare i cibi, ma serve unicamente per il loro mantenimento caldo. Le apparecchiature calde, durante l'utilizzo e per un certo tempo dopo essere state spente, raggiungono in alcune parti temperature elevate. Prestare attenzione al rischio di ustioni nelle operazioni di manutenzione e/o pulizia.

3.5 Caratteristiche tecniche

Resistenza	2.000 / 2.400 W
Alimentazione	230 V – 50 Hz
Termostato	digitale, regolabile 0° - 90°C

Contenitore realizzato interamente in acciaio inox AISI 304 18/10.

Tutti gli spigoli della attrezzatura sono smussati e non sono presenti sporgenze.

Le parti in movimento o sotto tensione sono segregate tramite protezioni fissate con viti alla carpenteria.

3.6 Collegamento elettrico

Le operazioni di allaccio elettrico della attrezzatura devono essere effettuate solo da personale specializzato ed abilitato. A ogni modo accertarsi che l'impianto elettrico sia realizzato in conformità alla Legge.



Attenzione: L'attrezzatura, prima di essere immessa sul mercato, è stata sottoposta al collaudo elettrico e funzionale.

L'attrezzatura viene fornita con cavo di alimentazione privo della spina elettrica. L'installatore deve provvedere ad allacciare l'attrezzatura in conformità alla vigente normativa di sicurezza sulla base delle potenze della apparecchiatura. Si raccomanda di installare nelle vicinanze della apparecchiatura un interruttore generale (presa a spina e/o interruttore MT – MTD) da prevedersi

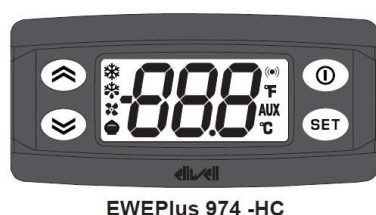
	a cura del committente su apposito centralino a parete. Non interporre adattatori e/o riduzioni elettriche.
	Attenzione: 1) La linea di alimentazione della attrezzatura deve essere provvista di protezione differenziale in conformità alla normativa di sicurezza vigente; 2) Verificare che i cavi/conduttori di collegamento siano integri; 3) L'installazione e il collaudo funzionale devono essere eseguite esclusivamente da personale tecnico specializzato autorizzato e/o abilitato; 4) Dopo aver effettuato le connessioni elettriche e prima di avviare l'apparecchiatura eseguire tutte le verifiche secondo le norme di sicurezza elettrica; 5) Verificare che la tensione della rete di alimentazione sia conforme ai dati di targa presenti sulla targhetta di identificazione della attrezzatura e che sia presente una buona conducibilità verso terra.
	Fare attenzione al passaggio dei conduttori affinché gli stessi non risultino di ostacolo al normale svolgimento dell'attività lavorativa ed alle normali operazioni di pulizia della apparecchiatura. Fare inoltre attenzione a che il cavo di alimentazione non sia mai sottoposto a trazione e non sia posto a contatto con sorgenti di calore.
	Verificare che la tensione della rete di alimentazione sia conforme ai dati di targa presenti sulla targhetta di identificazione della attrezzatura e che sia presente una buona conducibilità verso terra.
	La targhetta di identificazione è installata, sul retro del gruppo. Sulla targhetta si trovano tutti i dati indispensabili per la corretta installazione elettrica.
	L'installazione deve essere eseguita esclusivamente da personale professionalmente qualificato ed autorizzato.

4. ISTRUZIONI PER L'USO

	Attenzione: non toccare le parti interne con la macchina in funzione in quanto vi è pericolo di ustioni.
	Attenzione: Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita. Ogni altro impiego è da considerarsi improprio.
	Attenzione: Prima di utilizzare l'apparecchio pulire accuratamente tutte le superfici destinate ad entrare in contatto con il cibo.
	Attenzione: Non spruzzare acqua sul pannello di controllo.
	Attenzione: Non rovesciare liquidi sul kit di riscaldamento.
	Attenzione: Non utilizzare sostanze chimiche quali solventi, benzine ed alcoliche per la pulizia dell'apparecchiatura.

	Attenzione: Non ostruire e/o coprire le prese di areazione dell'apparecchio.
	Attenzione: Non toccare apparecchiature elettriche con mani bagnate o a piedi scalzi su superfici bagnate.
	Attenzione: Non utilizzare l'apparecchiatura se il cavo di alimentazione risulta rotto, sfilacciato e comunque non integro → sostituire immediatamente il cavo di alimentazione.
	Attenzione: Disinserire la spina della corrente se non si prevede di utilizzare l'apparecchiatura per qualche giorno.
	Attenzione: Non utilizzare l'apparecchiatura priva di protezioni fisse (ripari interni).
	Attenzione: Non usare getti di acqua o di vapore.
	L'apparecchiatura è, inoltre, destinata ad un uso professionale e deve essere utilizzata solo da personale addestrato all'uso ed a conoscenza dei rischi che possono nascere da un utilizzo improprio.
	È vietato l'uso della apparecchiatura in ambienti con pericolo di esplosione.

4.1 Comandi (interfaccia utente)



ICONE			
	Compressore Accesa fissa: compressore attivo Lampeggiante: ritardo, protezione o attivazione bloccata Spenta: compressore non attivo		Sbrinamento Accesa fissa: sbrinamento attivo Lampeggiante: attivazione sbrinamento manuale o da DI Spenta: sbrinamento non attivo
	Ventole evaporatore (solo EWEPlus 974) Accesa fissa: ventole attive Spenta: ventole non attive	AUX RISERVATA (solo EWEPlus 974)	
1	RISERVATA (solo EWEPlus 961)	2	RISERVATA (solo EWEPlus 961)
	Allarme Accesa fissa: presenza di un allarme Lampeggiante: allarme tacitato Spenta: nessun allarme attivo		Set ridotto Lampeggiante: set ridotto attivo Lampeggiante veloce: accesso ai parametri installatore
°C	Temperatura Accesa fissa: visualizzazione di un valore di temperatura in °C (dro=0) Spenta: visualizzazione di un valore di temperatura in °F o di un'etichetta	°F	Temperatura Accesa fissa: visualizzazione di un valore di temperatura in °F (dro=1) Spenta: visualizzazione di un valore di temperatura in °C o di un'etichetta

TASTI			
= UP Premere e rilasciare • Scorre le voci del menu • Incrementa i valori Premere per almeno 5 secondi • Di default attiva la funzione sbrinamento manuale	= DOWN Premere e rilasciare • Scorre le voci del menu • Decrementa i valori Premere per almeno 5 secondi • Di default la funzione è disabilitata (H32=0) • Funzione configurabile dall'utente (vedi parametro H32)	= STAND-BY (ESC) Premere e rilasciare • Torna su di un livello rispetto al menù corrente • Conferma valore parametro Premere per almeno 5 secondi • Di default attiva la funzione stand-by	= SET (ENTER) Premere e rilasciare • Visualizza eventuali allarmi (se presenti) • Accede al menu Stato Macchina Premere per almeno 5 secondi • Accede al menu di Programmazione • Conferma i comandi

Note:

- Inserita la spina nella presa, l'accensione dello scaldavivande si ottiene premendo il pulsante di stand-by.

- Alla prima accensione, riscaldare l'apparecchiatura alla massima temperatura. L'odore sgradevole che viene prodotto nei primi minuti di funzionamento, è dovuto ai residui grassi di lavorazione.

4.2 Utilizzo non consentito

Sono da considerarsi usi vietati tutti quelli dovuti alle operazioni non espressamente indicate dal costruttore, o quelli dovuti al superamento delle caratteristiche tecniche della macchina.

	È vietato l'utilizzo del prodotto in condizioni diverse da quelle descritte in questo manuale.
	È fatto divieto utilizzare il prodotto senza osservare le avvertenze descritte su questo manuale.
	È vietato utilizzare il prodotto per impieghi diversi rispetto a quelli per cui è stata costruito.
	È vietato apportare modifiche sul prodotto per favorire utilizzi diversi da quelli descritti su questo manuale.
	Attenzione: Per i danni che ne derivano da un uso improprio l'unico responsabile è l'utilizzatore.

5. PULIZIA E MANUTENZIONE

	È vietato utilizzare per la pulizia, prodotti chimici pericolosi (per esempio soluzioni caustiche concentrate).
	Attenzione: Ogni intervento di manutenzione deve essere eseguito esclusivamente da personale autorizzato e/o abilitato o da un centro di assistenza autorizzato.
	Attenzione: Non lavare con getti d'acqua diretti o ad alta pressione o vapore, non utilizzare aria compressa o prodotti chimici infiammabili e/o attrezzi metallici.
	Attenzione: È vietato l'uso di fluidi infiammabili nelle operazioni di pulizia di componenti elettrici.

- Per la manutenzione/sostituzione di componenti, richiedere solo ricambi originali
- Sottoporre l'apparecchio a controlli periodici di sicurezza (una volta all'anno).
- Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia e di manutenzione, disinserire l'apparecchiatura dalla presa di corrente o dalla rete di distribuzione elettrica ponendo su "O" o "OFF" l'interruttore generale.
- Togliere dalla apparecchiatura i cibi che si possono deteriorare.
- Per garantire l'igiene e la conservazione dell'apparecchiatura, effettuare regolarmente la pulizia esterna facendo attenzione a non danneggiare i cavi ed i collegamenti elettrici.
- Pulire giornalmente le parti in acciaio inox con materiali che non possano corrodere o intaccare l'acciaio.
- Qualora l'apparecchiatura non venga utilizzata per lunghi periodi, stendere su tutte le superfici in acciaio, con un panno asciutto, uno strato di olio di vaselina, in modo da creare un velo protettivo.

5.1 Pulizia dell'acciaio inox

Per garantire l'igiene e la conservazione dell'apparecchiatura, effettuare regolarmente la pulizia esterna facendo attenzione a non danneggiare i cavi ed i collegamenti elettrici.

Una pulizia accurata previene guasti e deposito di strati di grasso.

Gli acciai impiegati per la produzione di armadi, abbattitori, scongellatori e articoli simili, sono materiali sperimentati e di altissima qualità. Per le loro caratteristiche essi sono i materiali ideali per l'impiego con sostanze alimentari.

La resistenza alla corrosione degli acciai inossidabili è data da uno strato passivo che si forma sulla superficie del metallo al contatto con l'ossigeno. A questo fine è sufficiente l'ossigeno contenuto nell'aria. Se questo strato passivo viene lesa per sollecitazioni meccaniche o distrutto chimicamente e se viene impedita la riformazione dello strato passivo (isolamento dall'ossigeno) allora anche l'acciaio inossidabile può subire danni da corrosione.

Utilizzando apparecchi in acciaio INOX si dovrà quindi osservare i seguenti suggerimenti:

- Le superfici in acciaio inossidabile dovranno essere sempre mantenute pulite garantendo il contatto con l'aria. Sotto strati di calcare, amido, albume o di altro tipo, per mancanza di ossigeno le superfici possono essere intaccate da corrosione.
- Per togliere il calcare non utilizzare preparati contenenti sale od acido solforico. In commercio sono reperibili prodotti idonei ma può essere impiegata anche una soluzione diluita di acido acetico.
- Per la pulizia di apparecchi INOX è consigliabile l'impiego di specifici detergenti per questo materiale. Per una "piccola pulizia" può essere impiegata anche una blanda soluzione di detersivo per stoviglie. Dopo la pulizia gli apparecchi dovranno essere passati con acqua fresca ed asciugati con uno straccio pulito.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua in pressione.
- Evitare l'utilizzo di detersivi contenenti polveri abrasivi o candeggianti di qualsiasi genere.
- Gli apparecchi in INOX chiudibili dovranno nei periodi di inutilizzo essere sempre tenuti scoperti affinché l'aria possa liberamente accedere alle superfici metalliche interne.
- L'acciaio INOX non deve rimanere a contatto per periodi lunghi con acidi concentrati o con concentrati di aromatizzazione come soluzioni saline, senape, miscele di spezie o simili. A temperatura e concentrazione idonea queste sostanze possono distruggere chimicamente lo strato passivo. Le superfici di contatto dovranno quindi essere immediatamente risciacquate con acqua pulita.
- È sconsigliabile utilizzare pentole INOX esclusivamente per la cottura di cibi in acqua salata (pasta, riso, patate ecc.). Ogni tanto queste pentole dovranno essere impiegate anche per la cottura di minestre contenenti grassi o di verdure. Questo contribuisce a prevenire danni da corrosione.
- Dopo la cottura di cibi in acqua salata sciacquare le vasche con acqua fresca poiché residui dell'acqua di cottura formano strati di soluzione salina ad alta concentrazione che possono causare corrosione a punti.
- Per evitare la cosiddetta corrosione secondaria dovranno essere evitati contatti prolungati dell'acciaio INOX con normale acciaio a ferro. Se l'acciaio INOX viene a contatto con ferro (p.e. lana d'acciaio, trucioli metallici, acqua contenente ferro causata da tubature arrugginite), si formano piccolissime particelle chimiche che sono causa di corrosione che si espande autonomamente.
- Eventuali punti di corrosione secondaria dovranno essere eliminati immediatamente.
- Non utilizzare oggetti appuntiti che possano incidere e quindi deteriorare le parti in acciaio inossidabile.

6. ANALISI DI ALCUNI MALFUNZIONAMENTI

Problema

Controllo da effettuare

L'apparecchiatura non riscalda

- 1 Verificare l'alimentazione
- 2 Verificare la resistenza
- 3 Verificare il termostato
- 4 Controllare la ventola
- 5 Controllare che sia stato premuto il pulsante di accensione.

La spia non si accende

- 1 Verificare l'alimentazione
- 2 Verificare lo stato del cavo di alimentazione
- 3 Controllare l'integrità della spia di segnalazione.

10. TERMINI DI GARANZIA

Sui beni prodotti dal Venditore opera la GARANZIA PER VIZI, prevista dall'articolo 1495 del Codice Civile, della durata di 12 mesi che decorre dal momento della loro consegna. Tale garanzia, che viene accettata dal Cliente, spetta a tutti gli operatori professionali, ossia a quegli utilizzatori finali dotati di partita iva (società di persone o di capitali, ditte individuali, imprese artigiane, liberi professionisti ecc.) che utilizzano il prodotto per scopi professionali e che acquistano il prodotto con fattura fiscale. Le garanzie sopra indicate non comprendono: riparazioni effettuate da personale non autorizzato dal Venditore; allacciamenti elettrici errati; manomissioni-smontaggio-modifiche; uso non corretto e abuso (non conforme alle indicazioni riportate nel libretto istruzioni); continuazione dell'uso dopo parziale avaria; uso di accessori impropri e non originali; impiego di ricambi non originali; mancata e/o non corretta manutenzione ordinaria e/o impropria manutenzione; parti elettriche, materiali di consumo, vetri. Il normale utilizzo e quindi il conseguente deterioramento del prodotto non è oggetto di garanzia. La garanzia non copre le parti dei prodotti soggette ad usura. Il Venditore non risponde di eventuali vizi, difformità, difetti dei beni che non derivino da fatto proprio né potrà essere ritenuto responsabile di alcun danno o pregiudizio che si verificasse in dipendenza di vizi, difformità, difetti di beni o di loro parti da essa non prodotti ma unicamente assemblati. Il Venditore non risponde di eventuali vizi o difetti derivanti dalla mancata puntuale manutenzione ordinaria o straordinaria dei beni. Se i beni presentano problematiche che non possono essere riparate in loco dal Venditore ovvero da personale qualificato dallo stesso autorizzato, sarà necessario che il Cliente li faccia rientrare presso la Sede del Venditore. In tal caso il Cliente anticiperà le spese di trasporto le quali gli verranno rimborsate dal Venditore una volta verificato che le problematiche rientrano tra quelle di sua competenza e responsabilità mentre in caso contrario resteranno a suo carico come le spese per la restituzione dei beni presso la sua sede. La garanzia non comprende il costo della manodopera il quale resta sempre a carico del Cliente e non copre in nessun caso la sostituzione integrale del bene. Il Cliente che acquista i beni e le apparecchiature prodotte dal Fabbricante al fine di rivenderle all'utilizzatore finale acquista la qualifica ed il ruolo di 'Rivenditore'. Di conseguenza assume su di sé, con organizzazione di mezzi e personale e costi a suo carico, i seguenti impegni: effettuare l'installazione ed il collaudo dei beni e delle apparecchiature, istruire l'utilizzatore finale in merito alle caratteristiche degli stessi ed alle loro corrette modalità di utilizzo, prestare all'utilizzatore finale l'assistenza in caso di problematiche e/o guasti. Il Fabbricante mette a disposizione del Rivenditore e dell'utilizzatore finale i corsi di formazione per l'utilizzo dei propri beni e apparecchiature, il Rivenditore si impegna a parteciparvi e ad informare l'utilizzatore finale dell'importanza di parteciparvi in particolare per quelle apparecchiature che necessitano di impostazioni dedicate ai diversi tipi di lavorazione che con le stesse è possibile effettuare.