

## Impiantistica – Decalcificazione generatore di vapore

Il generatore di vapore deve essere sottoposto a decalcificazione manuale a intervalli regolari.

Raccomandiamo i seguenti intervalli di decalcificazione (sulla base di 8 ore di funzionamento al vapore al giorno)

- fino a 18 °dH (fino a 3,2 mmol/l) almeno 1 volta l'anno
- fino a 24 °dH (fino a 4,3 mmol/l) almeno 2 volte l'anno
- oltre 24 °dH (fino a 4,3 mmol/l) almeno 3 volte l'anno

Gli intervalli raccomandati possono variare rispetto ai valori orientativi sopra citati a seconda della composizione dell'acqua (minerali).



Avete bisogno di:

Pompa a pedale per la decalcificazione, codice articolo: 6004.0203

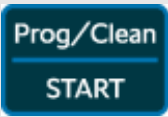
Decalcificante, tanica da 10 litri, codice articolo: 6006,0110



Una maggiore calcificazione del generatore di vapore può essere risolta solo dal tecnico dell'assistenza

Nel caso in cui il generatore di vapore dovesse presentare una calcificazione più intensa, ciò vi verrà segnalato mediante la funzione “Calc Info” al termine del programma di lavaggio CleanJet®






Maggiori informazioni in merito sono reperibili nel sottocapitolo sulla spia di decalcificazione nel presente manuale d'uso.

Passo	Informazione/Tasto	Descrizione
1		Selezionate “Prog/Clean   Start”.
2		Chiudete la porta della camera di cottura.

## Impiantistica – Decalcificazione generatore di vapore

Passo	Informazione/Tasto	Descrizione
3		Ruotate verso destra il selettore.
4		compare sul display.
5		Premete il tasto. Il processo di decalcificazione viene avviato.
		Se la temperatura della camera di cottura all'inizio del processo di decalcificazione è superiore a 40 °C viene avviato in automatico il "Raffreddamento" (v. capitolo "Raffreddamento").
6		Il generatore di vapore viene svuotato. Al termine del processo di pompaggio appare la scritta "CALC".
7		L'apparecchio richiede di versare il liquido decalcificante.
8		Aprire la porta della camera di cottura.
9		Estraete il telaio appeso di sinistra e il deflettore.

## Impiantistica – Decalcificazione generatore di vapore

Passo	Informazione/Tasto	Descrizione
10		<p>Inserite il tubo nell'apertura di ingresso del vapore fino al segno.</p> <p><b>Nota:</b> la correlazione del segno rispetto alla versione dell'apparecchio è descritta nelle istruzioni della pompa decalcificante.</p>
		<p><i>Attenzione!</i> <i>Liquido chimicamente aggressivo. Pericolo di ustioni chimiche!</i> <i>Indossate assolutamente:</i> <i>indumenti protettivi, occhiali protettivi, guanti protettivi, mascherina protettiva, pompa decalcificante del produttore dell'apparecchio.</i></p>
11		<p>Inserite il telaio appeso e fissate il tubo con i gancetti.</p>
		<p><i>Attenzione!</i> <i>Liquido chimicamente aggressivo. Pericolo di ustioni chimiche!</i> <i>Nei tubi possono esservi quantità residue di liquido decalcificante. Lavate a fondo con abbondante acqua gli accessori per la decalcificazione.</i> <i>Indossate: abiti protettivi, occhiali protettivi, guanti protettivi, mascherina protettiva.</i></p>
12		<p>Inserite nella camera di cottura una tanica di liquido decalcificante e infilate il tubo al suo interno.</p> <p><b>Nota:</b> Il liquido decalcificante reagisce con il calcare e può produrre la formazione di schiuma.</p>

## Impiantistica – Decalcificazione generatore di vapore

Passo	Informazione/Tasto	Descrizione
		Dosare molto lentamente la quantità di decalcificante con la pompa del produttore dell'apparecchio.

### Quantità di decalcificante per apparecchi elettrici

<b>6 x 2/3 GN</b> 1,8 litri	<b>10 x 1/1 GN</b> 6 litri	<b>20 x 1/1 GN</b> 9 litri
<b>6 x 1/1 GN</b> 3,5 litri	<b>10 x 2/1 GN</b> 8,5 litri	<b>20 x 2/1 GN</b> 11,5 litri
<b>6 x 2/1 GN</b> 6 litri		

### Quantità di decalcificante per apparecchi a gas

<b>6 x 1/1 GN</b> 4 litri	<b>10 x 1/1 GN</b> 7 litri	<b>20 x 1/1 GN</b> 8 litri
<b>6 x 2/1 GN</b> 6,5 litri	<b>10 x 2/1 GN</b> 9 litri	<b>20 x 2/1 GN</b> 11 litri

Passo	Informazione/Tasto	Descrizione
15		<p>Togliete di accessori per la decalcificazione fuori dalla camera di cottura.</p> <p>Sciacquate a fondo con abbondante acqua il liquido decalcificante e gli accessori per la decalcificazione!</p> <p>Inserite e fissate deflettore e telaio appeso di sinistra.</p>
16		compare sul display.



## Impiantistica – Decalcificazione generatore di vapore

Passo	Informazione/Tasto	Descrizione
17		Chiudete la porta della camera di cottura. Viene visualizzata la durata della fase di decalcificazione.
18		Il generatore di vapore viene sciacquato più volte in automatico e successivamente l'apparecchio passa automaticamente in modalità "Al vapore".
19		Al termine della fase di decalcificazione sul display compare la scritta "End".
20		Selezionando una modalità uscirete dal processo di decalcificazione. L'apparecchio può essere nuovamente utilizzato per la cottura.

### Interruzione del processo di decalcificazione

All'occorrenza è possibile interrompere il processo di decalcificazione.

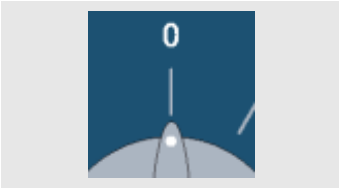
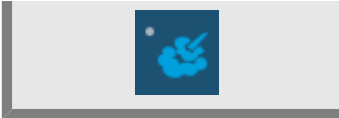



#### Prima del dosaggio del liquido decalcificante

Passo	Informazione/Tasto	Descrizione
1		Tenere premuto per 10 secondi il tasto Temperatura del nucleo.
2		Sul display del tempo di cottura / della temperatura del nucleo compare la scritta "End". L'apparecchio può essere nuovamente utilizzato per la cottura.

#### Dopo il dosaggio del liquido decalcificante

Il programma di interruzione dura circa 20 minuti.

## Impiantistica – Decalcificazione generatore di vapore

Passo	Informazione/Tasto	Descrizione
1		Disattivate l'apparecchio e attendete 4 secondi.
2		Attivate l'apparecchio.
3		Il processo di decalcificazione viene interrotto se il tasto Temperatura del nucleo viene premuto entro 30 secondi. In caso contrario il processo di decalcificazione continua ininterrotto.
4		Il generatore di vapore viene automaticamente svuotato e sciacquato a fondo.
5		Sul display del tempo di cottura / della temperatura del nucleo compare la scritta "End". L'apparecchio può essere nuovamente utilizzato per la cottura.