

12/2017

Mod: E7/BM8T

Production code: BBEBM777

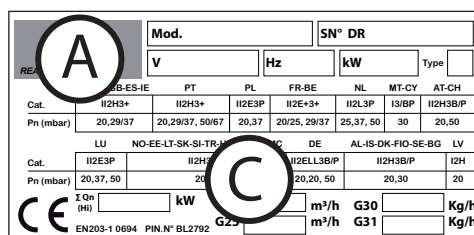
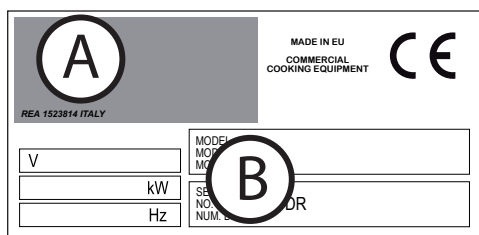


Diamond
catering equipment

CODICE DEL DOCUMENTO - DOCUMENT CODE - CODE DU DOCUMENT CÓDIGO DEL DOCUMENTO - DOKUMENTNUMMER - CÓDIGO DO DOCUMENTO KOD DOKUMENTU - DOCUMENTCODE - код документа - DOKUMENTKODE - DOKUMENTKOD:	N° 177379
EDIZIONE - EDITION - EDITION - EDICIÓN - AUSGABE - EDIÇÃO - WYDANIE - EDITIE - UTGAVE - UTGÅVA:	Rev. 8 - 05/2016
TIPO DI DOCUMENTO - TYPE OF DOCUMENT - TYPE DE DOCUMENT - TIPO DE DOCUMENTO - DOKUMENTTYP - TIPO DE DOCUMENTO - TYP DOKUMENTU - DOCUMENTTYPE - тип документа - TYPE DOKUMENT - TYP AV DOKUMENT:	M.U.
MODELLO - MODEL - MODÈLE - MODELO - MODELL - модель - MODELL:	ELETTRICO - ELECTRIC - ELECTRIQUE ELÉCTRICO - ELEKTRISCH - ELÉTRICO ELEKTRYCZNY - ЭЛЕКТРИКА - ELEKTRISK
ANNO DI COSTRUZIONE - YEAR OF CONSTRUCTION - ANNÉE DE FABRICATION - AÑO DE FABRICACIÓN - HERSTELLUNGSJAHR - ANO DE FABRICO - ROK PRODUKCJI - BOUWJAAR - ГОД ИЗГОТОВЛЕНИЯ - BYGGEÅR - DE FABRICO - BYGGEÅR - TILLVERKNINGSÅR:	2016
CONFORMITÀ - CONFORMITY - CONFORMITÉ - DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD - KONFORMITÄT - CONFORMIDADE - ZGODNOŚĆ - CONFORMITEIT - ПОПРАВЛІВОЕ СОТВЕТСТВИЕ - SAMSVARSKLÆRING - ÖVERENSSTÄMMELSE:	CE

Targa di identificazione - Identification plate - Plaque d'identification - Placa de identificación - Typenschild - Placa de identificação - Tabliczka identyfikacyjna - Identificatielabel - Паспортная табличка - ID-skilt - Identifieringsskylt.

- A - Indirizzo Costruttore - Manufacturer's Address - Adresse du Fabricant - Dirección del fabricante - Anschrift des Herstellers - Endereço do fabricante - Adres Producenta - Adres Fabrikant - Адрес изготовителя - Adresse produsent - Tillverkare Adress.
 B - Apparecchiatura Elettrica - Electrical Appliance - Appareil Electrique - Sistema eléctrico - Elektrogerät - Aparelhagem elétrica - Urządzenie Elektryczne - Elektrisch Apparaat - Электрооборудование - Elektrisk apparat - Elektrisk Utrustning.
 C - Apparecchiatura Gas - Gas Appliance - Appareil à Gaz - Sistema de gas - Gasgerät - Aparelhagem a gás - Urządzenie Gazowe - Gasapparaat - Газовое оборудование - Gassdrevet apparat - Gasutrustning.



	Direttiva Gas 2009/142/CE (ex-90/396/CEE) Gas Directive 2009/142 EC (ex-90/396/EEC) Directive Gaz 2009/142 CE (ex-90/396/CEE) Directiva sobre los aparatos de gas 2009/142/CE (ex-90/396/CEE) Gas-Richtlinie 2009/142/EG (ex-90/396/EWG) Diretiva Gás 2009/142/CE (ex-90/396/CEE) Dyrektywa o urządzeniach spalających paliwa gazowe 2009/142/WE (ex-90/396/EWG) Gasrichtlijn 2009/142/EG (ex-90/396/EEG) Директива ло газовому оборудованию 2009/142/EC (ранее-90/396/EEC) Gassdirektivet 2009/142/CE (tidligere-90/396/CEE) Gas direktiv 2009/142/EG (ex-90/396/CEE)	Direttiva Bassa Tensione 2006/95/CE Low Voltage Directive 2006/95/EC Directive Basse Tension 2006/95/CE Directiva de baja tensión 2006/95/CE Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG Diretiva baixa tensão 2006/95/CE Dyrektywa Niskonapięciowa 2006/95/WE Richtlijn Lage Spanning 2006/95/EG Директива 2006/95/ЕС ло низковольтному оборудованию Lavspenningsdirektivet 2006/95/CE Lågspänningsdirektivet 2006/95/EC	Direttiva EMC 2004/108/CE EMC Directive 2004/108/EC Directive EMC 2004/108/CE Diretiva EMC 2004/108/CE EMV-Richtlinie 2004/108/EG Diretiva EMC 2004/108/CE Dyrektywa EMC 2004/108/WE EMC Richtlijn 2004/108/EG Директива 2004/108/ЕС ло электромагнитной совместимости EMC Direktivet 2004/108/CE EMC direktivet 2004/108/EC	Smaltimento Apparecchiature elettriche ed elettroniche Waste electrical and electronic equipment Démantèlement des Appareils électriques et électroniques Desguace de equipos eléctricos y electrónicos Entsorgung elektrischer und elektronischer Altgeräte Eliminação das aparelhagens elétricas e eletrónicas Utylizacja odpadów elektrycznych i elektronicznych Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparaten Утилизация электрического и электронного оборудования Avhending av elektriske og elektroniske apparater Avtutting av elektriske og elektroniske produkter
GAS-GÁS-GAZ GAZOWY-ГАЗ ELETTRICO ELECTRIC ELECTRIQUE ELÉCTRICO ELEKTRISCH ELÉTRICO ELEKTRYCZNY ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ		EN 50366; EN 60335-2; EN 60335-1	EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011 EN55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008 EN61000-3-2:2006 + A1:2009 + A2:2009 EN61000-3-3:2008	DIRETTIVA 2011/65/EU (ROHS II) DIRETTIVA 2012/19/EU (WEEE)

BAÑO MARÍA Y CALENTADOR DE PAPAS
INSTRUCCIONES PARA EL FUNCIONAMIENTO

ES



05/2016 - Ed 8 - Cod. n° 177379

ELEKTRYCZNY
ELECTRIC
ELEKTRISCH
ELECTRIQUE
ELÉCTRICO
ELÉTRICO
ELETTRICO
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ИЗДЕЛИЯ
ELEKTRISK



0. IDENTIFICACIÓN DEL DOCUMENTO

0.1 MARCO REGLAMENTARIO DE REFERENCIA

1. INFORMACIONES PARA LOS USUARIOS

Prefacio - Cometido del documento - Como leer el documento
Conservación del documento - Destinatarios - Programa de entrenamiento de operadores
Disposiciones previas a cargo del cliente - Contenido del equipo - Usos
Condiciones límite de funcionamiento y ambientales permitidas
Prueba de funcionamiento y garantía

2. INFORMACIÓN GENERAL SOBRE LA SEGURIDAD

Prefacio - Obligaciones - Prohibiciones - Consejos - Recomendaciones
Indicaciones acerca de los riesgos residuales

3. INSTRUCCIONES DE USO

Ubicación de los principales elementos de control y de mando
Modo y función de las llaves, botones e indicadores luminosos
 Modalidades de parada/Parada de emergencia/Parada durante una fase de trabajo
Primera puesta en marcha
 Limpieza en la primera puesta en marcha
Puesta en marcha diaria/Puesta fuera de servicio diaria y prolongada en el tiempo

3. INSTRUCCIONES DE USO - 700

Puesta en marcha para la producción
 Carga Agua/Carga de Bandejas en el compartimiento de cocción aparato de Baño María
 Carga Producto en el compartimiento de cocción aparato de Baño María
Encendido/Apagado
 Calienta patatas/Baño María

3. INSTRUCCIONES DE USO - 900/980

Puesta en marcha para la producción
 Carga Agua en el compartimiento de cocción/Carga Bandeja en el compartimiento
 cocción
Encendido/Apagado

Control del funcionamiento
Descarga del Producto
Puesta fuera de servicio
 Descarga Agua del compartimiento de cocción aparato de Baño María - 700
 Descarga Agua del compartimiento de cocción aparato de Baño María - 900/980

4. MANTENIMIENTO ORDINARIO

Obligaciones - Prohibiciones - Consejos - Recomendaciones
 Limpieza diaria/ Limpieza para la puesta fuera de servicio prolongada en el tiempo
Tabla sinóptica: competencias - intervención - frecuencia/Resolución de problemas

5. DESGUACE

Puesta fuera de servicio y desguace del equipo
 Eliminación de los residuos

1. INFORMACIONES PARA LOS USUARIOS

Prefacio

Este documento ha sido redactado por el fabricante en su propio idioma (italiano). Las informaciones contenidas en este documento son de uso exclusivo del operador autorizado a utilizar los aparatos objeto de este documento. Los operadores deben ser entrenados sobre todos los aspectos del funcionamiento y de la seguridad. Las medidas de seguridad especiales (Obligación-Prohibición-Peligro) se detallan en el capítulo específico del tema tratado. El presente documento no se puede ceder a terceros sin autorización escrita del fabricante. El texto no se puede imprimir sin autorización escrita del fabricante. El uso de: Figuras/Imágenes/Diseños/Esquemas en el documento es puramente indicativo y está sujeto a variaciones. El fabricante se reserva el derecho de modificar el equipo sin previo aviso.

Objetivo del documento

El fabricante analizó atentamente cada interacción entre el operador y la máquina a lo largo de todo el ciclo de vida útil del equipo, tanto en fase de diseño como durante la elaboración del manual. Por lo tanto, esperamos que este manual pueda ayudarlo a mantener la eficiencia propia de la máquina. Si respeta cuidadosamente las indicaciones que brinda el manual, minimizará el riesgo de accidentes laborales y daños económicos.

Como leer el documento

El manual está dividido en capítulos que reúnen por argumentos toda la información necesaria para utilizar el equipo sin riesgo alguno. Cada capítulo está subdividido en apartados, cada uno de los cuales puede contener aclaraciones encabezadas por un título y seguidas de una descripción.

Conservación del documento

El presente documento es parte del suministro inicial, por lo tanto debe ser conservado y oportunamente utilizado durante toda la vida útil del aparato.

Destinatarios

El presente documento se destina para uso exclusivo del operador "Heterogéneo" (Operador con competencias y atribuciones limitadas). Es la persona autorizada y encargada de hacer funcionar el equipo, cuenta con dispositivos activos de protección y lleva a cabo tareas de mantenimiento ordinario (Limpieza del aparato).

Programa de capacitación para operadores

Si el usuario lo requiere, se puede llevar a cabo un curso de capacitación para los operadores encargados del equipo siguiendo los métodos descritos en la confirmación del pedido.

Según lo que se requiera, en las dependencias del fabricante o del usuario se llevarán los cursos de capacitación para:

- Operador homogéneo encargado del mantenimiento eléctrico/electrónico (Técnico especializado).
- Operador homogéneo encargado del departamento de mantenimiento mecánico (Técnico especializado).
- Operador heterogéneo encargado de la operación simple (Operador - Usuario final).

Disposiciones previas a cargo del cliente

En general, y sin perjuicio de acuerdos contractuales diversos, son normalmente a cargo del cliente:

- adecuaciones de los locales (incluidos trabajos de albañilería, cimientos o tuberías que se requieran eventualmente);
- piso antideslizante y sin asperezas;
- adecuación del lugar de instalación y la propia instalación del equipo respetando las dimensiones indicadas en el diseño (superficie de apoyo);
- predisposición de los servicios auxiliares adecuados a las exigencias de instalación (red eléctrica, red hídrica, red de gas, red de descarga);
- predisposición del sistema eléctrico de acuerdo con las normativas vigentes en el lugar de instalación;
- iluminación adecuada según lo que establecen las normativas vigentes en el lugar de instalación;
- dispositivos de seguridad ubicados antes y después de la línea de alimentación de energía (interruptores diferenciales, puesta a tierra equipotencial, válvulas de seguridad, etc.) previstos por la legislación vigente en el país de instalación;
- instalación de la puesta a tierra de acuerdo con las normativas vigentes;
- si fuera necesario, preparación de un sistema para ablandar el agua (vea las especificaciones técnicas).

Contenido del suministro

- Equipo
- Tapa/Tapas
- Cesta de metal/Cestas de metal
- Parrilla de soporte para la cesta
- Tubos y/o cables para realizar las conexiones a las fuentes de energía (solamente en los casos previstos que se indican en el pedido de trabajo).

El contenido del suministro puede variar de acuerdo con el pedido.

1. INFORMACIONES PARA LOS USUARIOS

Destino de uso

Instrucciones originales. Este dispositivo ha sido proyectado para una utilización profesional. Se considera que el equipo descrito en este documento se utiliza "en forma adecuada" si se destina a la cocción o regeneración de productos alimenticios. Cualquier otro uso se considera "inadecuado" y, por lo tanto, peligroso. La máquina se debe utilizar dentro de las condiciones previstas y declaradas en el contrato y dentro de los límites de capacidad prescritos e indicados en los apartados correspondientes.

Queda prohibido usar la cacerola como freidora.

Condiciones permitidas para el funcionamiento

El equipo fue diseñado exclusivamente para trabajar dentro de locales, respetando los límites técnicos y de capacidad prescritos. Para obtener un funcionamiento óptimo y seguro, será necesario respetar las siguientes indicaciones.

El equipo se debe instalar en un lugar adecuado para permitir las operaciones normales de operación y de mantenimiento ordinario y extraordinario. Por lo tanto será necesario preparar un espacio de trabajo para realizar las operaciones de mantenimiento sin comprometer la seguridad del operador.

Además, el local debe tener las características requeridas para la instalación, como por ejemplo:

- la humedad relativa máxima: 80%;
- la temperatura mínima del agua de enfriamiento > + 10°C;
- El suelo debe ser antideslizamiento y el aparato debe colocarse nivelado plano;
- el local debe contar con un sistema de ventilación e iluminación, tal como lo establecen las normativas vigentes en el país del usuario;
- el local debe estar preparado para descargar aguas grises y debe contar con interruptores y grifos para bloquear todas las formas de alimentación en el tramo anterior al equipo;
- Las paredes y las superficies cerca del aparato deberán ser ignífugas y/o estar aisladas de las posibles fuentes de calor.

Prueba de funcionamiento y garantía

Prueba: el fabricante ha realizado la prueba del aparato durante las fases de montaje en la sede de la planta de producción. Todos los certificados relativos a la prueba realizada serán entregados al cliente.

Garantía: la garantía es de 12 meses a partir de la fecha de facturación, cubre las piezas defectuosas, cuya sustitución y transporte corren a cargo del comprador. Las partes eléctricas, los accesorios y cualquier otro objeto desmontable no están cubiertas por la garantía.

Los costes de mano de obra relativos a la intervención de los técnicos del fabricante en la sede del cliente, para la eliminación de los defectos bajo garantía, corren a cargo del revendedor, excepto los casos en los que la naturaleza del defecto permita al cliente solucionar el problema directamente en el lugar.

Quedan excluidos de la garantía todas las herramientas y los materiales de consumo que el fabricante ha entregado junto con los aparatos.

La intervención de mantenimiento ordinario o por causas procedentes de la instalación incorrecta no está cubierta por la garantía. La validez de la garantía sólo se extiende al comprador original.

El fabricante se considera responsable del aparato en su configuración original.

El fabricante se exime de toda responsabilidad por el uso incorrecto del aparato, por daños causados después de realizar operaciones no previstas en este manual o no autorizadas previamente por el fabricante mismo.

La garantía se extingue en los siguientes casos:

- Daños provocados por el transporte y/o traslado. Si tal cosa sucede el cliente debe informar al revendedor y al transportador vía fax o correspondencia recomendada y debe anotar en las copias de los documentos de transporte lo que ha sucedido. El técnico especializado para instalar el aparato evaluará, considerando el daño, si se puede llevar a cabo la instalación.

La garantía además se extingue si se constatan:

- Daños ocasionados por una instalación errónea.
- Daños causados por desgaste de las partes debido a uso inadecuado.
- Daños causados por el uso de repuestos no aconsejados o no originales.
- Daños causados por mantenimiento defectuoso y/o daños causados por la falta de mantenimiento.
- Daños causados por no seguir los procedimientos descritos en el presente documento.






Autorización

Para autorización se entiende el permiso para empezar una actividad relativa a los equipos.



La autorización es elargada por el responsable de los equipos (fabricante, comprador, firmante, distribuidor y / o el propietario del local).

2. INFORMACIÓN GENERAL SOBRE LA SEGURIDAD

Prefacio

	El manual de uso está destinado al operador "Heterogéneo" (Operador con competencias y atribuciones limitadas). Es la persona autorizada y encargada de hacer funcionar el equipo, cuenta con dispositivos activos de protección y lleva a cabo tareas de mantenimiento ordinario (Limpieza del aparato).
	Los operadores que utilicen el equipo deben contar con los conocimientos adecuados acerca del funcionamiento y la seguridad. Por esta razón, deberán interactuar utilizando las formas e instrumentos adecuados y respetando las normas de seguridad requeridas.
	Las informaciones contenidas en este documento no se refieren al transporte, la instalación y el mantenimiento extraordinario que deberán ser ejecutados por operadores técnicos calificados para tales operaciones.
	El operador "Heterogéneo" a quien se destina esta documentación debe operar en el aparato después que el técnico responsable haya terminado la instalación (transporte, conexiones eléctrica, hídrica, de gas y de descarga).
	El presente documento incluye informaciones sobre cada modificación o variación de este aparato. El fabricante se reserva el derecho de modificar el equipo sin previo aviso.

Obligaciones - Prohibiciones - Consejos - Recomendaciones




	En el momento de la entrega, abra el embalaje de la máquina y verifique que ésta y sus accesorios no hayan sufrido daños durante el transporte. Si se constatan daños, informe inmediatamente al transportador sobre los hallazgos y no instale la máquina. Diríjase al personal cualificado y autorizado para informarles que problema ha encontrado. El fabricante no se responsabiliza por daños ocurridos durante el transporte.
	Prohibido que personas no autorizadas (incluidos niños y personas inválidas o con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas) realicen cualquier tipo de intervención. Prohibido que un operador heterogéneo realice cualquier tipo de trabajo que sea competencia de técnicos cualificados y autorizados.
	Antes de llevar a cabo cualquier operación, lea las instrucciones.
	Elimine todo tipo de suministro (energía eléctrica - gas - agua) del tramo anterior al equipo cada vez que deba trabajar en condiciones de seguridad.
	Utilice un equipo de protección adecuado para las operaciones que se deben realizar. La Comunidad Europea publicó las directivas sobre los dispositivos individuales de protección, a las que los operadores deben atenerse. Ruido aéreo ≤ 70 dB
	No deje objetos ni materiales inflamables cerca del equipo. No obstruya las aberturas y/o ranuras de aspiración o de expulsión del calor.
	Elimine los residuos especiales según lo establecen las normas vigentes.
	Al cargar y descargar el producto del equipo, existe un riesgo residual por quemaduras. Estas pueden ocurrir al entrar en contacto accidentalmente con: superficies, fuentes, material tratado.
	Utilice los recipientes para la cocción de manera que durante la elaboración de producto queden a la vista del operador. Los recipientes con líquido se pueden desbordar durante el proceso de cocción, lo que genera una situación peligrosa.
	La falta de limpieza del equipo podría deteriorarlo de manera precoz, lo que puede condicionar el funcionamiento de la máquina y generar situaciones de peligro.
	Queda terminantemente prohibido alterar o quitar las tarjetas y pictogramas aplicados al equipo.
	Conserve este manual cuidadosamente para que siempre quede al alcance de todos los que utilicen el equipo, de manera que puedan consultarlo cuando sea necesario.
	Puede operar los mandos del equipo solo con las manos. Los daños provocados por el uso de objetos punzantes, afilados o similares harán caducar todas las cláusulas de la garantía.
	Para minimizar los peligros de descargas e incendios, no conecte ni desconecte la unidad con las manos mojadas.
	Cada vez que deba acceder a la zona de cocción recuerde que existe el peligro de quemaduras. Por lo tanto es obligatorio adoptar medidas de protección individual adecuadas.

ESTE MANUAL PERTENECE AL FABRICANTE. QUEDA PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL Y PARCIAL.

2. INFORMACIÓN GENERAL SOBRE LA SEGURIDAD

Indicaciones acerca de los riesgos residuales

A pesar de haber adoptado las normas de "prácticas adecuadas de la construcción" y las disposiciones legislativas que regulan la fabricación y la comercialización del producto, aún quedan presentes los "riesgos residuales" que, por la propia naturaleza del equipo, no se han podido eliminar. Entre estos riesgos se encuentran:

	Riesgo residual de electrocución: Este riesgo existe en caso de que se deban intervenir los dispositivos eléctricos o electrónicos habiendo tensión.
	Riesgo residual de quemaduras: Este riesgo existe si se entra en contacto accidentalmente con materiales a altas temperaturas.
	Riesgo residual de explosión Este riesgo existe cuando: <ul style="list-style-type: none">• hay olor a gas en el ambiente;• se usa el aparato en una atmósfera que contiene sustancias que puedan explotar;• se utilizan alimentos en recipientes cerrados (por ejemplo frascos o latas) si éstos no son adecuados al propósito;• se utiliza con líquidos inflamables (como por ejemplo alcohol).

Ubicación de los principales componentes

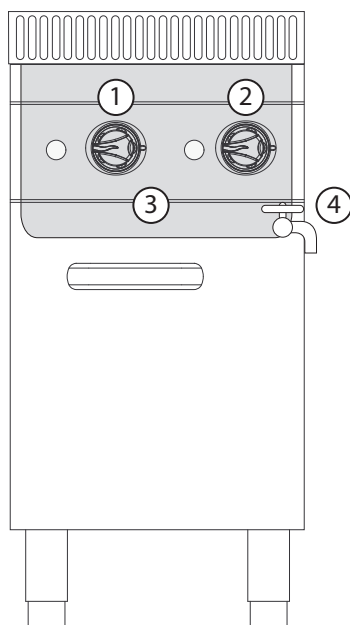
La disposición que se muestra en las figuras es de carácter informativo y puede diferir de la disposición real.

BAÑO MARÍA/CALENTADOR DE PAPAS - 700

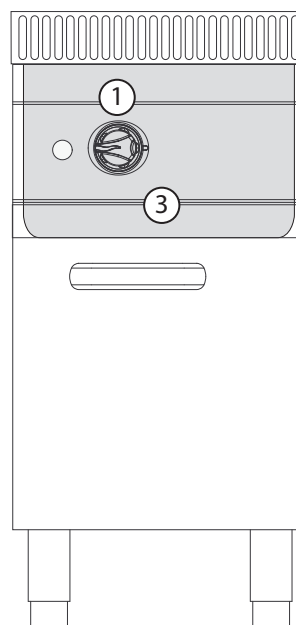
1. Llave de encendido (vea Modos y funciones de las llaves, botones e indicadores luminosos).
2. Llave termostato (vea Modos y funciones de las llaves, botones e indicadores luminosos).
3. Compartimiento de cocción.
4. Grifo de descarga agua.

BAÑO MARÍA - 900/980

1. Llave de encendido/termostato (vea Modos y funciones de las llaves, botones e indicadores luminosos).
2. Llave de llenado de agua (vea Modos y funciones de las llaves, botones e indicadores luminosos).
3. Compartimiento de cocción.
4. Grifo de descarga agua.



BAÑO MARÍA

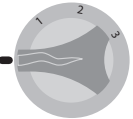
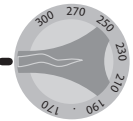
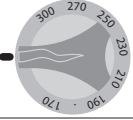






CALENTADOR DE PAPAS



3. INSTRUCCIONES DE USO

Modo y función de las llaves, botones e indicadores luminosos

La disposición de los botones que se muestra en las imágenes es de carácter informativo y puede diferir de la disposición real.

	Llave de encendido (ELÉCTRICO - 700). Cumple dos funciones distintas: 1. Velocidad de calentamiento. 2. Inicia/Interrumpe la fase de funcionamiento.
	Llave termostato (ELÉCTRICO - 700). Cumple una función: 1. Regula la temperatura.
	Llave encendido/termostato (ELÉCTRICO - 900/980). Cumple dos funciones distintas: 1. Inicia/Detiene la fase de calentamiento. 2. Regula la temperatura.
	Llave llenado agua (GAS/ELÉCTRICO - 900/980). Funciones: 1. Abre el flujo del agua. 2. Cierra el flujo del agua.
	Indicador luminoso verde (GAS/ELÉCTRICO): El indicador está subordinado al uso de la llave de encendido. La luz del indicador señala una fase de funcionamiento.
	Indicador luminoso amarillo (GAS/ELÉCTRICO): Si está presente, el indicador estará subordinado al uso de la llave del termostato. La luz del indicador señala una fase de calentamiento.
	Grifo para descarga de agua (GAS/ELÉCTRICO). Funciones: 1. Llave para llevar al nivel y descargar el agua de la cámara.

Descripción de los modos de parada

	En condiciones de detención a causa de una anomalía en el funcionamiento y en condiciones de emergencia, en caso de peligro inminente, cierre todos los dispositivos de bloqueo de las líneas de alimentación situados antes del equipo (de electricidad - de agua - de gas).
	El dibujo muestra las diferentes posiciones en que pueden estar las llaves durante la parada de emergencia (A1-B1-C1-D1-E1) y durante la parada en una fase de trabajo (A2-B2-C2-D2-E2).

Parada por anomalía en el funcionamiento

Termostato de seguridad:

Es un elemento de serie en los siguientes modelos:

- Freidora (en todos los modelos)
- Cacerola para estofado (en todos los modelos)
- Cacerola (en todos los modelos)
- Cuecepasta (solo en el modelo Eléctrico)
- Cocina (en todos los modelos con horno eléctrico)
- Frytop presente en todos los modelos eléctricos (solo para 900/980)
- Piedra volcánica (no presente)
- Baño María (no presente)
- Placa total (solo para 900/980: presente en todos los modelos con horno a gas)

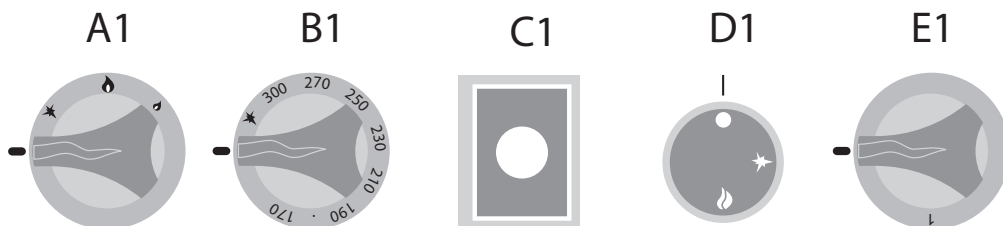
Parada: En situaciones o circunstancias que puedan resultar peligrosas, interviene un termostato de seguridad que detiene automáticamente la generación de calor. El ciclo de producción se interrumpe hasta que se elimine la causa de la anomalía.

Re-encendido: Después de resolver el inconveniente que puso en funcionamiento al termostato de emergencia, el operador técnico autorizado puede volver a poner en marcha el equipo utilizando los mandos correspondientes.

3. INSTRUCCIONES DE USO

Parada de emergencia

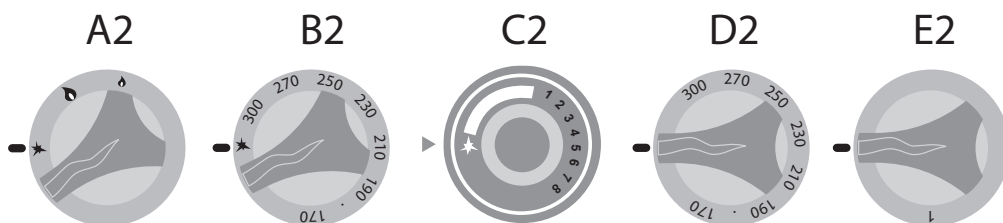
En situaciones o circunstancias que puedan resultar peligrosas, según el modelo, gire la llave hasta la posición "Cero" (A-B-C-D-E-1). Vea modo y función de las llaves, botones e indicadores luminosos.



Parada durante una fase del trabajo

En situaciones o circunstancias que exigen la interrupción momentánea de la generación de calor, actúe de la siguiente forma:

- Aparatos a Gas: Ponga las llaves en posición piezoeléctrica (A-B-C-2), la llama piloto permanece funcionando mientras el flujo de gas en el quemador se interrumpe.
- Aparatos Eléctricos: Ponga las llaves "D2-E2" en posición "Cero" para detener la generación de calor. (Vea modo y función de las llaves, botones e indicadores luminosos).



Primera puesta en marcha

	Durante la primera puesta en marcha y después de un largo período de inactividad, se debe limpiar la máquina para eliminar cualquier residuo de materia extraña (Vea Mantenimiento Ordinario).
	<p>Limpieza en la primera puesta en marcha</p> <p>No limpie el equipo con chorros de agua a presión o directos.</p> <p>Quite manualmente la película protectora de revestimiento externo y limpie con cuidado todas las partes externas de la máquina. Al terminar las operaciones indicadas para la limpieza de las partes externas hay que proceder como se describe en "Limpieza Diaria" (Vea Mantenimiento Ordinario).</p>

Puesta en marcha diaria

Procedimiento:

1. Asegúrese de que el equipo esté completamente limpio.
2. Controle que el sistema de aspiración del local funcione correctamente.
3. Si fuera el caso, enchufe el equipo en el toma correspondiente.
4. Abra los candados de las redes situadas antes del equipo (de Gas - de Agua - Eléctrica).
5. Asegúrese de que la descarga de agua (si está presente) no esté obstruida.
6. Proceda con las operaciones que se describen en "Puesta en marcha para la producción".







Puesta fuera de servicio diaria y prolongada en el tiempo

Procedimiento:



1. Cierre los candados de las redes situadas antes del equipo (de Gas - de Agua - Eléctrica).
2. Compruebe que los grifos de descarga (si están presentes) estén en posición de "Cerrado".
3. Asegúrese de que el equipo esté completamente limpio (Vea Mantenimiento Ordinario).

	En caso de períodos prolongados de inactividad, proteja las partes más expuestas a oxidación tal como se describe en el correspondiente capítulo (Vea Mantenimiento Ordinario).
--	---

Puesta en marcha para la producción

	Antes de continuar, consulte el apartado "Puesta en funcionamiento diaria".
	Al cargar y descargar el producto del equipo, existe un riesgo residual de quemaduras. Éstas pueden ocurrir debido al contacto accidental con: compartimiento de cocción - encimera de cocción - recipientes o materiales tratados.
	Tome medidas de protección individual adecuadas. Utilice un equipo de protección adecuado para las operaciones que se deben realizar.
	Se prohíbe absolutamente usar el aparato como freidora.
	El equipo de "Baño María" se debe utilizar con agua potable dentro de la cuba de cocción; de lo contrario, se considerará que el uso de la máquina es inadecuado y, por lo tanto, peligroso.
	El "Calentador de papas" debe utilizarse en seco. Las papas deben ubicarse dentro del compartimiento de cocción. Cualquier otro uso se considera inadecuado y por lo tanto peligroso.



Carga Agua en el compartimiento de cocción aparato de Baño María

	Cada vez que haya que cargar agua elimine todas las formas de alimentación eléctrica situadas antes del equipo.
	El agua contenida en el compartimiento de cocción no debe entrar en las bandejas o en el compartimiento de cocción mismo.

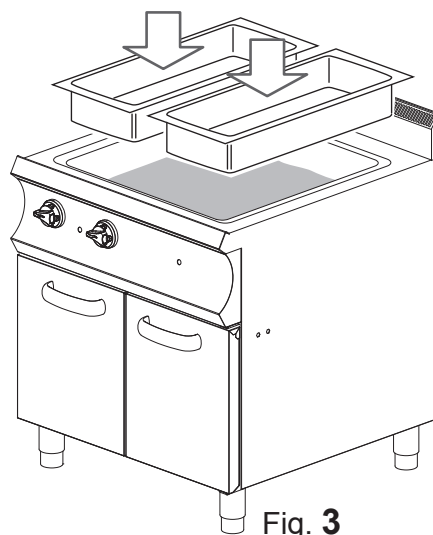
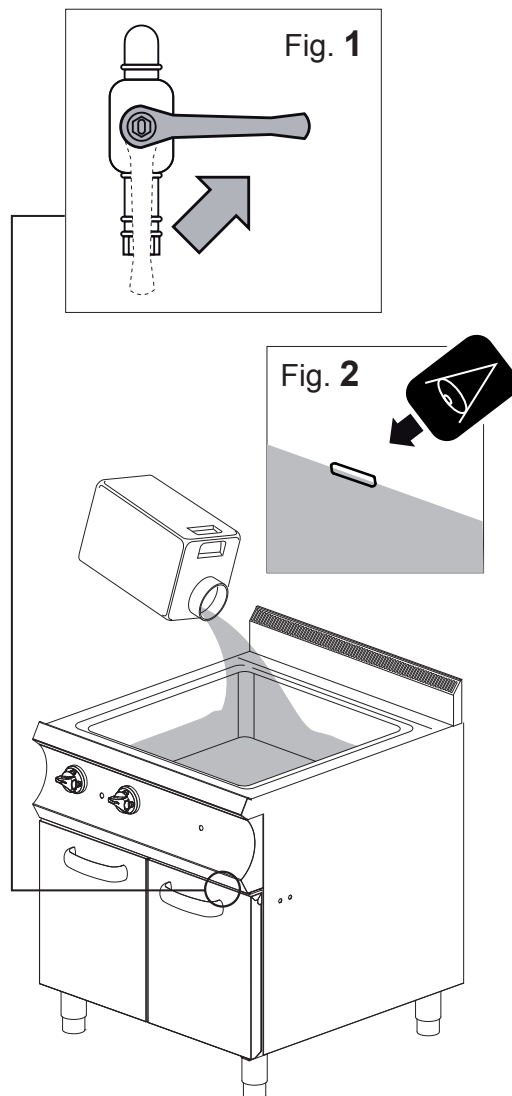
Ponga el grifo de descarga de agua del compartimiento de cocción en la posición "Cerrado" (Fig. 1).

Vierta manualmente agua potable dentro del compartimiento de cocción respetando el nivel "Mínimo" (vea marca dentro del compartimiento de cocción Fig. 2). Finalizadas exitosamente las operaciones de carga de agua, proceda a cargar las bandejas.



Carga Bandejas en el compartimiento de cocción del aparato de Baño María

	La cantidad de producto dentro del recipiente no debe superar los 3/4 de la capacidad del mismo.
	Las operaciones de llenado del recipiente se deben llevar a cabo en un lugar destinado especialmente a tales efectos.

Introduzca lentamente el recipiente en el compartimiento de cocción ubicándolo en su lugar y asegurarse de que el nivel "Mínimo" no sea superado (Fig. 3). Una vez finalizadas las operaciones de carga de agua y bandejas dentro del compartimiento, proceda, si fuera el caso, a encender el aparato (Vea Encendido/Apagado).



Carga Papas en el compartimiento de cocción del aparato Calentador de papas

	Cuando cargue el compartimiento de cocción respete el nivel máximo de carga que está indicado en el lado interno del mismo.
	No ponga sal en grandes trozos en el compartimiento de cocción porque al depositarse en el fondo no podría disolverse completamente.



Cargue el producto directamente en el compartimiento de calentamiento, finalizadas las operaciones de carga, proceda, si fuera el caso, a encender el aparato (Vea Encendido/Apagado).

Encendido/Apagado



• Calentador de papas

Gire la llave de encendido hasta la posición "1". El indicador luminoso en verde señala la fase de funcionamiento (Fig. 4).

Gire la llave hasta la posición "Cero" (Fig. 5) para interrumpir la generación de calor.

	El aparato puede equiparse con otro conjunto calentador (calentador infrarrojo) montado en un soporte adecuado. El calentador infrarrojo se debe poner en funcionamiento y desactivar por medio de los mandos ubicados en el propio calentador.
	<ul style="list-style-type: none"> • Presione: ON/1 para activar el calentador infrarrojo. • Presione: OFF/0 para desactivar el calentador.

• Aparato de Baño María

	La máquina se debe encender solo después de haber llenado el compartimiento con agua. No encenderla a seco (vea página anterior).
	Si fuera necesario restablecer el nivel de agua en la cuba durante el funcionamiento mediante operación manual (véase Carga del agua- Baño maría).

Una vez finalizadas las operaciones de carga de agua, inicie las operaciones de "Encendido/Apagado" de la siguiente manera:

- Gire la llave de encendido hasta la posición "1". El indicador luminoso en verde señala la fase de funcionamiento (Fig. 6).
- Gire la llave termostato hasta la posición deseada para regular la temperatura de trabajo (Fig. 6).
- El indicador amarillo encendido (cuando está presente) señala la fase de calentamiento.
- Gire la llave termostato hasta la posición "Cero" (Fig. 7) para interrumpir la generación de calor.
- Gire a la posición "Cero" (Fig. 7) la llave de encendido para apagar la máquina cuando se termine el ciclo de trabajo.

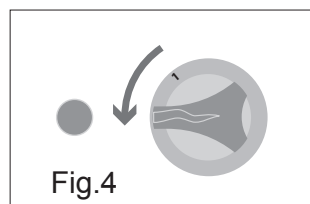


Fig.4

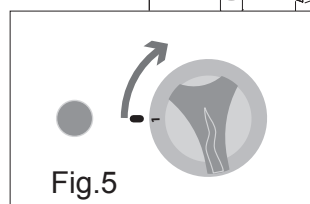


Fig.5

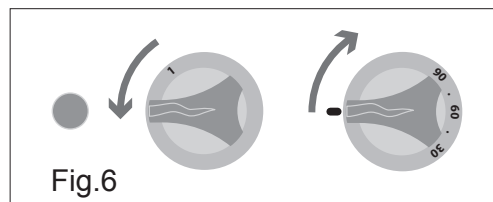


Fig.6

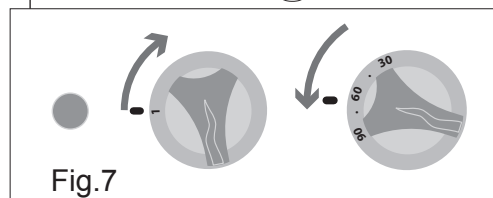
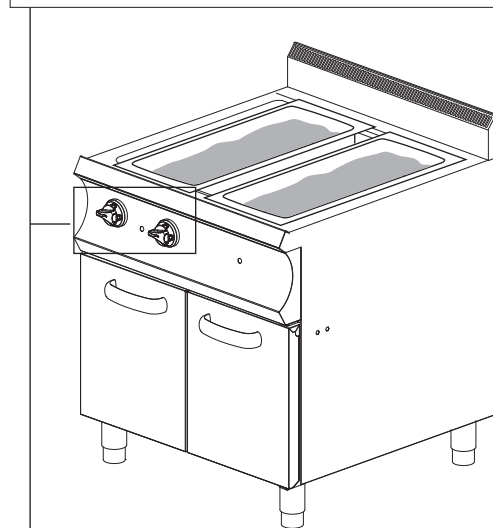


Fig.7

Puesta en marcha para la producción

	Antes de continuar, consulte el apartado "Puesta en funcionamiento diaria".
	Alcargar y descargar el producto del equipo, existe un riesgo residual de quemaduras. Éstas pueden ocurrir debido al contacto accidental con: compartimiento de cocción - encimera de cocción - recipientes o material tratado.
	Tome medidas de protección individual adecuadas. Utilice un equipo de protección adecuado para las operaciones que se deben realizar.
	Se prohíbe absolutamente usar el aparato como freidora.
	El equipo de "Baño María" se debe utilizar con agua potable dentro de la cuba de cocción; de lo contrario, se considerará que el uso de la máquina es inadecuado y, por lo tanto, peligroso.

Carga del Agua en el compartimiento de cocción

	Cada vez que haya que cargar agua elimine todas las formas de alimentación eléctrica situadas antes del equipo.
	El agua contenida en el compartimiento de cocción no debe entrar en las bandejas.

Ponga el grifo de descarga de agua del compartimiento de cocción en la posición "Cerrado" (Fig. 1).

Gire lentamente el puño de llenado de agua hacia la posición de apertura (Fig. 2). Llene el depósito hasta el indicador de nivel "Mínimo" (Fig.3). Al finalizar esta operación, gire el puño a la posición "Cero" para detener el flujo de agua.

Si fuera necesario restablecer el nivel de agua en la cuba durante el funcionamiento utilice la llave (Abra-regule-cierre).

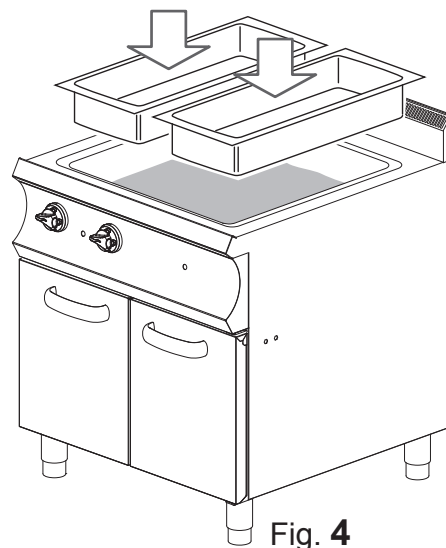
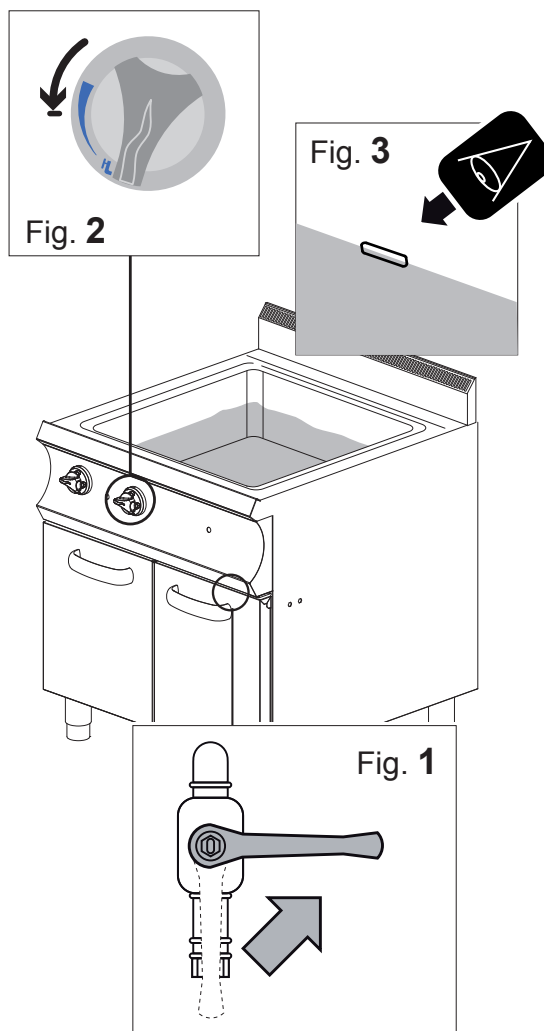
Finalizadas exitosamente las operaciones de carga de agua, proceda a cargar las bandejas.

Carga del Agua en el compartimiento de cocción



	La cantidad de producto dentro del contenedor no debe superar los 3/4 de la capacidad del recipiente.
	Las operaciones de llenado del recipiente se deben llevar a cabo en un lugar destinado especialmente a tales efectos.

Introduzca lentamente el recipiente en el compartimiento de cocción ubicándolo en su lugar (Fig. 4).

Terminadas las operaciones de carga de agua y bandejas dentro del compartimiento, proceda, si fuera el caso, a encender el aparato (Vea Encendido/Apagado).



Encendido/Apagado

	La máquina se debe encender solo después de haber llenado el compartimiento con agua. No encenderla a seco (vea página anterior).
	Si fuera necesario restablecer el nivel de agua en la cuba durante el funcionamiento utilice el puño (Abra-regule-cierre véase Carga del agua- Baño maría).

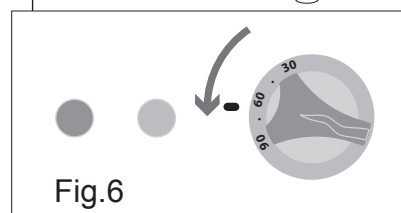
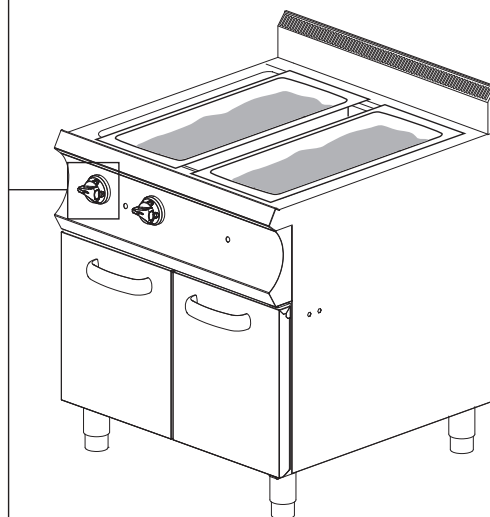
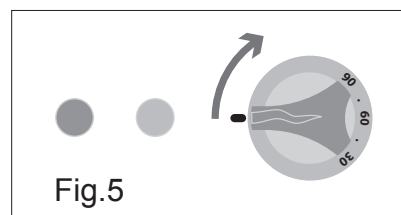
Una vez finalizadas las operaciones de carga de agua, inicie las operaciones de "Encendido/Apagado" de la siguiente manera:

Gire la llave del termostato para encender el aparato y programar la temperatura de funcionamiento (Fig. 5).

La luz del indicador verde señala la fase de funcionamiento.



La luz del indicador amarillo señala la fase de calentamiento.

Gire la llave del termostato a la posición "Cero" (Fig.6) para parar la producción de calor y apagar el aparato al final del ciclo de trabajo.




3. INSTRUCCIONES DE USO

Control del Funcionamiento

	Durante el trabajo controle el nivel del agua dentro del aparato de "Baño María". Si fuera necesario, llévelo a nivel (vea carga agua en el compartimiento de cocción).
	Cuando se reabastece el agua durante el funcionamiento existe el riesgo residuo de quemaduras. Usar medios adecuados de prevención y protección.


Descarga del Producto

	Tome medidas de protección individual adecuadas. Utilice un equipo de protección adecuado para las operaciones que se deben realizar.
---	---


Cuando termina el proceso de cocción, quite el producto del equipo utilizando las herramientas adecuadas y colóquelo en un lugar preparado para el estacionamiento.

Al terminar las operaciones de descarga del producto proceda con una nueva carga o con las operaciones de "Puesta fuera de servicio".

Puesta fuera de servicio

	El equipo se debe limpiar regularmente y se deben eliminar todas las incrustaciones o depósitos alimenticios. Vea el capítulo: "Mantenimiento".
--	---

Cuando termine el ciclo de trabajo, gire las llaves del equipo hasta la posición "Cero".

	El aparato de "Baño María" requiere que se vacíe el compartimiento de cocción cuando se termina cada ciclo de trabajo (vea descarga agua del compartimiento de cocción).
---	--

- Asegúrese de que el equipo esté completamente limpio.
- Cierre los candados de las redes situadas antes del equipo (de Gas - de Agua - Eléctrica).

Descarga agua del compartimiento de cocción del aparato de Baño María

Gire las llaves del aparato hasta la posición "Cero" (Fig. 7).

Espera a que se enfríe el agua del compartimiento de cocción. Quite cualquier objeto que haya en el compartimiento de cocción (Fuentes-Bandejas-Otros).

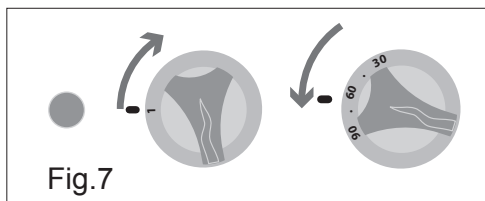
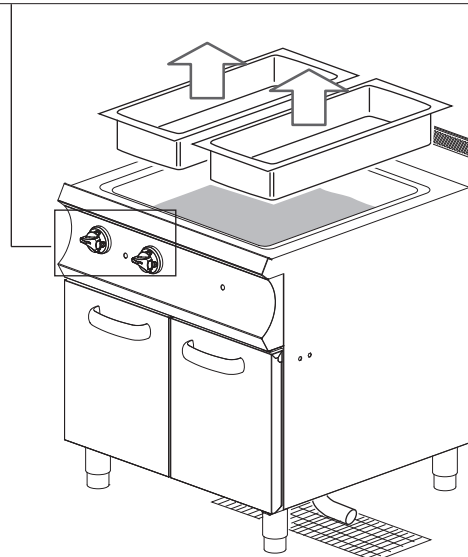


Fig.7



• A) Aparato con Descarga orientada

Conecte (utilizando racor rápido) el tubo orientador al grifo de descarga. Ponga el extremo opuesto del tubo orientador en el dispositivo de recolección de aguas grises.

Abra el grifo de descarga y deje fluir el agua por la tubería de descarga (Fig. 11).

Finalizadas las operaciones de vaciado del compartimiento de cocción, cierre el grifo de descarga de agua (Fig. 11A).

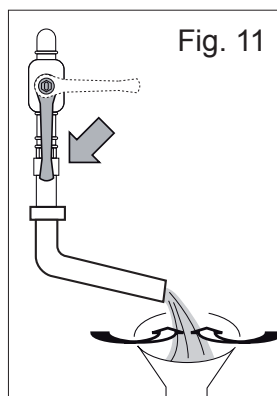


Fig. 11

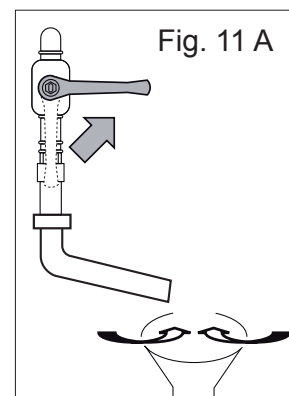



Fig. 11 A

• B) Aparato con Descarga libre

 Llene el recipiente SIN EXCEDER los 3/4 de su capacidad máxima. Tal precaución facilita el traslado del mismo evitando el desborde accidental.

1. Ubique un recipiente (de capacidad y forma apropiados) debajo del grifo de descarga (Fig. 8).
2. Abra con moderación el grifo y controle visualmente el llenado del recipiente (Fig. 9).
3. Cierre el grifo y vacíe el recipiente en el vertedero (aguas grises) Fig. 10 - Fig. 10A.
4. Repita las operaciones 1-2-3-4 hasta vaciar por completo el compartimiento de cocción.

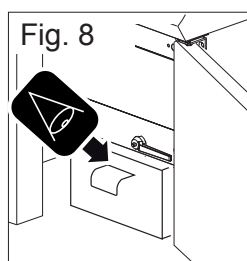


Fig. 8

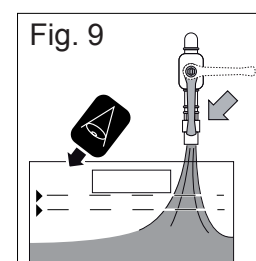


Fig. 9

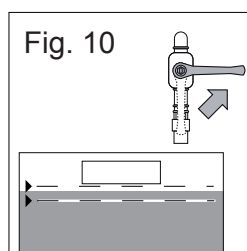


Fig. 10

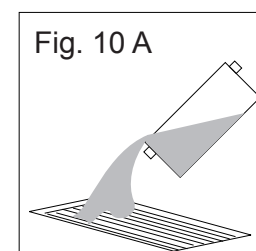


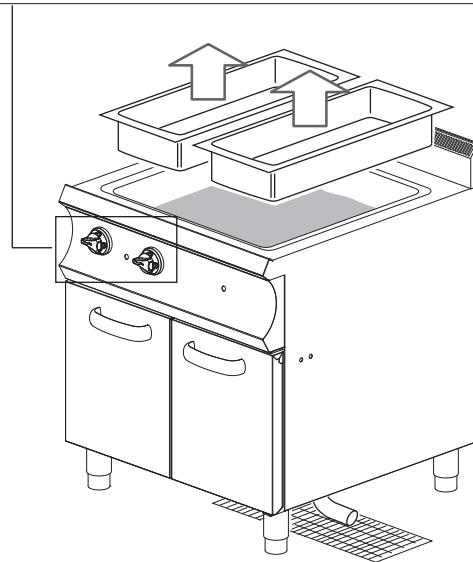
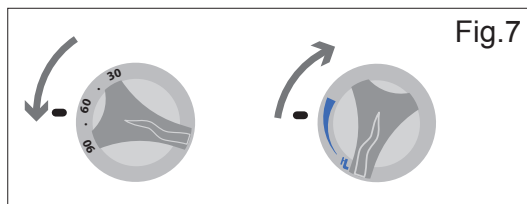
Fig. 10 A

Finalizadas las operaciones de vaciado del compartimiento de cocción, cierre el grifo de descarga de agua.

Descarga del agua del compartimiento de cocción

Cuando termine el ciclo de trabajo, gire las llaves del equipo hasta la posición "Cero" (Fig. 7).

Espera a que se enfríe el agua del compartimiento de cocción. Quite cualquier objeto que haya en el compartimiento de cocción (Fuentes-Bandejas-Otros).



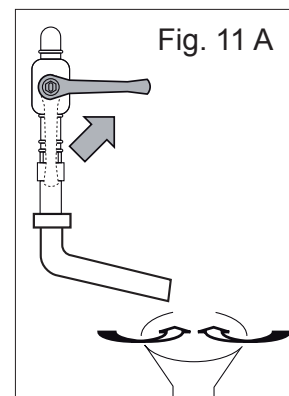
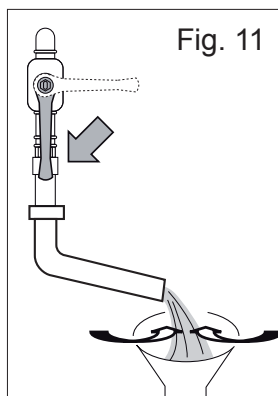
A) Aparato con Descarga orientada

Conecte (utilizando racor rápido) el tubo orientador al grifo de descarga.

Ponga el extremo opuesto del tubo orientador en el dispositivo para la recogida de aguas grises.

Abra el grifo de descarga y deje fluir el agua por la tubería de descarga (Fig. 11).

Finalizadas las operaciones de vaciado del compartimiento de cocción, cierre el grifo de descarga de agua (Fig. 11A).



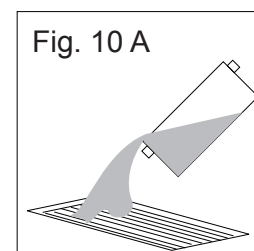
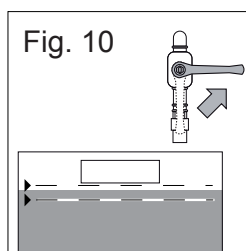
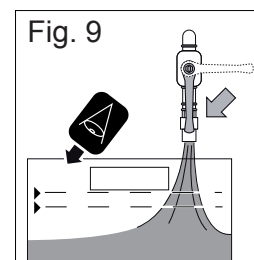
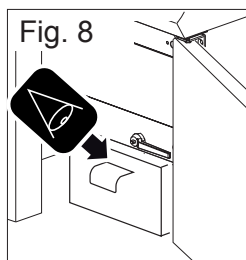
B) Aparato con Descarga libre



Llene el recipiente SIN EXCEDER los 3/4 de su capacidad máxima. Tal precaución facilita el traslado del mismo evitando el desborde accidental.















1. Ubique un recipiente (de capacidad y forma apropiados) debajo del grifo de descarga (Fig. 8).
2. Abra con moderación el grifo y controle visualmente el llenado del recipiente (Fig. 9).
3. Cierre el grifo y vacíe el recipiente en el vertedero (aguas grises) Fig. 10 - Fig. 10 A.
4. Repita las operaciones 1-2-3 hasta vaciar por completo el compartimiento de cocción.

Finalizadas las operaciones de vaciado del compartimiento de cocción, cierre el grifo de descarga de agua.



4. MANTENIMIENTO ORDINARIO

Obligaciones - Prohibiciones - Consejos - Recomendaciones

	Si el equipo está conectado a una chimenea, el tubo de descarga se debe limpiar según lo establecen las disposiciones específicas del país (para obtener información al respecto, contacte con el propio instalador).
	Para asegurarse de que el equipo se encuentre en perfectas condiciones técnicas, solicite que un técnico autorizado del servicio de asistencia haga el mantenimiento al menos una vez al año.
	Prohibido que personas no autorizadas (incluidos niños y personas inválidas o con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas) realicen cualquier tipo de intervención. Prohibido realizar cualquier intervención sin haber leído por completo la documentación.
	Cada vez que deba acceder a la zona de cocción recuerde que existe el peligro de quemaduras. Por lo tanto es obligatorio adoptar medidas de protección individual adecuadas.
	Quite la alimentación eléctrica en el tramo anterior al equipo cada vez que se deba trabajar en condiciones de seguridad para realizar las operaciones o intervenciones de limpieza y de mantenimiento.
	Utilice un equipo de protección adecuado para las operaciones que se deben realizar. La Comunidad Europea publicó las directivas sobre los dispositivos individuales de protección, a las que los operadores deben atenerse.
	El equipo se utiliza en la elaboración de productos para uso alimenticio; manténgalo constantemente limpio, al igual que todo el entorno de trabajo. Si no se mantiene la máquina en óptimas condiciones de higiene, es posible que se deteriore antes de tiempo y que se generen situaciones de peligro.
	Los restos de suciedad acumulados cerca de las fuentes de calor pueden incendiarse durante el funcionamiento normal de la máquina. Esto puede crear situaciones de peligro. El equipo se debe limpiar regularmente y se deben quitar todas las incrustaciones o depósitos de alimentos.
	El efecto químico de la sal, del vinagre u otras sustancias ácidas durante el proceso de cocción puede causar a largo plazo corrosión en la encimera de cocción. Al final de cada ciclo de cocción que utilice dichas sustancias, el equipo se debe lavar a fondo con detergente, enjuagar con abundante agua y secar con cuidado.
	Preste atención para no dañar las superficies de acero inoxidable, evite especialmente el uso de productos corrosivos y no utilice material abrasivo ni herramientas cortantes.
	El detergente líquido para limpiar la encimera de cocción debe tener las siguientes características químicas: pH superior a 12, exento de cloruros/amoniaco, viscosidad y densidad similares a las del agua. Para limpiar la parte externa e interna del equipo, utilice productos que no sean agresivos (use los detergentes comerciales que se indican para limpiar acero, vidrio y esmaltes).
	Lea con atención las indicaciones que figuran en la etiqueta de los productos utilizados, utilice un equipo de protección adecuado para las operaciones que se deben realizar (consulte acerca de los medios de protección que figuran en la etiqueta del embalaje).
	No limpie el equipo con chorros de agua a presión o directos. Enjuague las superficies con agua potable y séquelas con un paño absorbente u otro material no abrasivo.
	En caso de períodos de inactividad prolongada, además de desconectar todas las líneas de alimentación, será necesario limpiar con cuidado todas las partes internas y externas del equipo.
	Antes de llevar a cabo cualquier operación de limpieza de las que se describen a continuación, es obligatorio que el operador haya leído todo el documento.
	Elimine los residuos según lo establecen las normas vigentes.












	<p>Limpieza diaria</p> <p>Quite cualquier objeto que haya en el compartimiento de cocción.</p> <p>Con una vaporizador normal pulverice el detergente sobre toda la superficie (compartimiento de cocción, tapa y todas las superficies expuestas) y limpie todo el aparato manualmente usando una esponja no abrasiva.</p> <p>Finalizada la operación, enjuague abundantemente con agua potable (no use chorros de agua a presión y/o dirigidos).</p> <p>Vea Descarga Agua de aparato de "Baño María": haga fluir el agua del compartimiento de cocción utilizando el grifo de descarga. Abra el grifo de descarga solo después de haber controlado que el conducto esté desobstruido.</p> <p>Seque cuidadosamente el compartimiento de cocción con un paño no abrasivo. De ser necesario, repita las operaciones descritas anteriormente para llevar a cabo un nuevo ciclo de limpieza.</p> <p>Finalizadas exitosamente las operaciones descritas, cierre el grifo de descarga.</p>
	<p>Limpieza para la puesta fuera de servicio prolongada</p> <p>Si el equipo no se utiliza durante un período de tiempo prolongado, será necesario efectuar todos los procedimientos descritos en el apartado "Limpieza diaria".</p> <p>Al finalizar las operaciones, proteja las partes más expuestas a fenómenos de oxidación como se indica a continuación.</p> <p>Para ello:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Para limpiar las partes, utilice agua tibia ligeramente jabonosa; • Enjuáguelas con cuidado y no utilice chorros de agua a presión o directos; • Seque cuidadosamente todas las superficies utilizando material no abrasivo; • Pase un paño no abrasivo apenas humedecido con aceite de vaselina sobre todas las superficies de acero inoxidable para crear una película de protección. <p>Si se trata de equipos con puertas o juntas de goma, deje la puerta apenas abierta para que se pueda ventilar y extienda el talco de protección en todas las superficies de las juntas de goma.</p> <p>Ventile periódicamente los equipos y los locales.</p>

Tabla sinóptica: competencias - intervención - frecuencia


	<p>El operador "Heterogéneo"</p> <p>Es la persona autorizada y encargada de hacer funcionar el equipo, cuenta con dispositivos activos de protección y lleva a cabo tareas simples.</p>
	<p>El operador "Homogéneo"</p> <p>Es el encargado de desplazar, transportar, instalar, mantener, reparar y desguazar el equipo.</p>

	OPERACIONES QUE SE DEBEN REALIZAR	FRECUENCIA DE LAS OPERACIONES
	Limpieza en la primera puesta en marcha	Cuando llega, después de la instalación
	Limpieza del equipo	Todos los días
	Limpieza de las partes en contacto con alimentos	Todos los días
	Control de termostato	Anual


4. MANTENIMIENTO ORDINARIO

	En caso de que se produzca una avería, el operario genérico, efectúa un primer control y si está habilitado para ello, elimina las causas de la avería y restablece el correcto funcionamiento del aparato
	Si no es posible solucionar la causa del problema, apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica, también cierre todos los grifos de alimentación, sucesivamente contacte con el servicio técnico autorizado
	El encargado del mantenimiento técnico autorizado interviene en caso de que el operario genérico no haya podido hallar la causa del problema o bien cuando el restablecimiento del correcto funcionamiento del aparato conlleva la realización de operaciones para las cuales el operario genérico no está habilitado

Resolución de problemas

	Si el equipo no funciona correctamente, intente resolver los problemas sencillos con la ayuda de esta tabla.
---	--

ANOMALÍA	POSIBLE CAUSA	INTERVENCIÓN
No se puede encender el equipo.	<ul style="list-style-type: none"> • El interruptor principal no está introducido. • El interruptor diferencial o el magnetotérmico se han activado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Introduzca el interruptor principal. • Restaure el diferencial o el magnetotérmico.
No se descarga el agua del compartimiento de cocción.	<ul style="list-style-type: none"> • La descarga está obstruida. 	<ul style="list-style-type: none"> • Limpie el filtro de descarga. • elimine los posibles residuos.
Las paredes internas de la cuba están cubiertas de depósitos calcáreos.	<ul style="list-style-type: none"> • El agua es demasiado dura, el ablandador se ha terminado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Conecte el equipo a un ablandador. • Regenere el ablandador. • Descalcifique el compartimiento de cocción.
Hay manchas en el compartimiento de cocción.	<ul style="list-style-type: none"> • Calidad del agua. • Detergente de mala calidad. • Enjuague insuficiente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Filtre el agua (vea el ablandador). • Utilice el detergente recomendado. • Vuelva a enjuagar.
El equipo no se enciende.	<ul style="list-style-type: none"> • El interruptor principal no está introducido. • El interruptor diferencial o el magnetotérmico se han activado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Introduzca el interruptor principal. • Restaure el diferencial o el magnetotérmico.
Los indicadores luminosos permanecen apagados.	<ul style="list-style-type: none"> • El interruptor principal no está introducido. • El interruptor diferencial o el magnetotérmico fueron activados. 	<ul style="list-style-type: none"> • Introduzca el interruptor principal. • Restaure el diferencial o el magnetotérmico.

	Si no es posible solucionar la causa del problema, apague el aparato, y cierre todos los grifos de alimentación, sucesivamente contacte con el servicio técnico autorizado
---	--



5. DESGUACE

Puesta fuera de servicio y desguace del equipo



ES OBLIGACIÓN ELIMINAR LOS MATERIALES SEGÚN LO INDICA EL PROCEDIMIENTO LEGISLATIVO EN VIGOR DEL PAÍS DONDE SE DESGUAZARÁ EL EQUIPO.

DE ACUERDO CON las Directivas (véase el n. 0.1 Sección) correspondientes a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, así como la eliminación de residuos, el símbolo del contenedor de basura tachado que aparece estampado en el equipo o en el embalaje indica que al final de su vida útil, el producto se debe recoger separadamente de los otros residuos.

El fabricante organiza y controla la recolección diferenciada del presente equipo al final de su vida útil. El usuario que desee eliminar el equipo, deberá contactar al fabricante y seguir el sistema adoptado por éste para permitir la recolección separada del equipo al final de su vida útil. Una adecuada recolección diferenciada del equipo para su consiguiente envío al reciclaje, al tratamiento y a la eliminación compatible con el medio ambiente contribuye a evitar posibles efectos negativos sobre el medio ambiente y sobre la salud, a la vez que favorece la reutilización y/o el reciclaje de los materiales que forman parte de la máquina. La eliminación abusiva del producto por parte del propietario conlleva a la aplicación de sanciones administrativas previstas por la normativa vigente.



La puesta fuera de servicio y el desguace del aparato deben ser efectuados por personas especializadas.

Eliminación de los residuos



Durante la fase de uso y mantenimiento evite dispersar en el ambiente productos contaminantes (aceites, grasas, etc.) y disponga la recolección diferenciada de acuerdo con la composición de los diversos materiales, respetando las leyes vigentes aplicables.

La eliminación ilícita de residuos se castiga con sanciones reguladas por las leyes vigentes en el lugar donde se constata la infracción.

