

08/2018

Mod: G9/BRI8

Production code: BBGBRVI98



Diamond
catering equipment

CACEROLA BASCULANTE PARA ESTOFADO
INSTRUCCIONES PARA EL FUNCIONAMIENTO

ES

GBR77
GBR177

GBR8
GBRVI8/98

GBRVI98T
GBRVC98T

04/2018 - Ed 10 - Cod. n° 177310



GAS
GAZ
GÁS
GAZOWY
ГАЗОВОЕ ИЗДЕЛИЕ



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
Modo operativo cuando hay olor a gas en el ambiente

3. INSTRUCCIONES DE USO - 700

Ubicación de los principales componentes
Modo y función de las llaves, botones e indicadores luminosos

3. INSTRUCCIONES DE USO - 900-980

Ubicación de los principales componentes
Modo y función de las llaves, botones e indicadores luminosos

3. INSTRUCCIONES DE USO

Descripción de los modos de parada
Parada por anomalía en el funcionamiento
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 compartimiento cocción/Encendido/Apagado

3. INSTRUCCIONES DE USO - 900-980

Puesta en marcha para la producción
Carga compartimiento cocción/Encendido/Apagado

3. INSTRUCCIONES DE USO

Descarga del producto/Puesta fuera de servicio

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

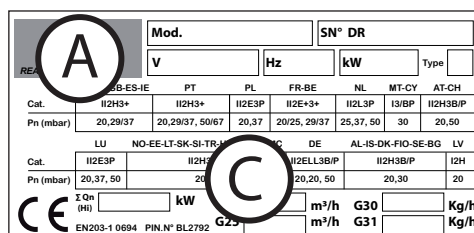
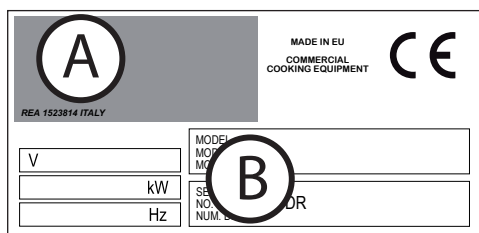
5. DESGUACE

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

CODICE DEL DOCUMENTO - DOCUMENT CODE - CODE DU DOCUMENT CÓDIGO DEL DOCUMENTO - DOKUMENTNUMMER - CÓDIGO DO DOCUMENTO KOD DOKUMENTU - DOCUMENTCODE - КОД ДОКУМЕНТА - DOKUMENTKOD:	N° 177310
EDIZIONE - EDITION - EDITION - EDICIÓN - AUSGABE - EDIÇÃO - WYDANIE - EDITIE - UTGÅVA:	2018 Rev. 10 - 04/2018
TIPO DI DOCUMENTO - TYPE OF DOCUMENT - TYPE DE DOCUMENT - TIPO DE DOCUMENTO - DOKUMENT-TYP - TIPO DE DOCUMENTO - TYP DOKUMENTU - DOCUMENTTYPE - ТИП ДОКУМЕНТА - TYP AV DOKUMENT:	M.U.
MODELLO - MODEL - MODÈLE - MODELO - MODELL - МОДЕЛЬ:	GAS - GAZ - GÁS - GAZOWY - ГАЗ
ANNO DI COSTRUZIONE - YEAR OF CONSTRUCTION - ANNÉE DE FABRICATION - AÑO DE FABRICACIÓN - HERSTELLUNGSAHR - ANO DE FABRICO - ROK PRODUKCJI - BOUWJAAR - ГОД ИЗГОТОВЛЕНИЯ - TILVERKNINGSÅR:	2018
CONFORMITÀ - CONFORMITY - CONFORMITÉ - DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD - KONFORMITÄT - CONFORMIDADE - ZGODNOŚĆ - CONFORMITEIT - НОМАТИВНОЕ СООТВЕТСТВИЕ - ÖVERENSSTÄMMELSE:	CE

Targa di identificazione - Identification plate - Plaque d'identification - Placa de identificación - Typenschild - Placa de identificação - Tabliczka identyfikacyjna - Identificatielabel - Паспортная табличка - 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 - Tillverkarens adress.
 B - Apparecchiatura Elettrica - Electrical Appliance - Appareil Electrique - Sistema eléctrico - Elektrogerät - Aparelhagem elétrica - Urządzenie Elektryczne - Elektrisch Apparaat - Электрооборудование - Elektrisk utrustning.
 C - Apparecchiatura Gas - Gas Appliance - Appareil à Gaz - Sistema de gas - Gasgerät - Aparelhagem a gás - Urządzenie Gazowe - Gasapparaat - Газовое оборудование - Gas utrustning.



	Regolamento 2016/426/CE Regulation 2016/426 / EC Règlement 2016/426 / CE Reglamento 2016/426 / CE Verordnung 2016/426 / EG Regulamento 2016/426 / CE Verordening 2016/426 / EG Правило 2016/426 / EC Rozporządzenie 2016/426 / WE Förordning 2016/426 / EG Forordning 2016/426 / EF 2016/426 / EK rendelet	Direttiva Bassa Tensione 2014/35/EU Low Voltage Directive 2014/35/EU Directive Basse Tension 2014/35/EU Directiva de baja tensión 2014/35/EU Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU Diretiva baixa tensão 2014/35/EU Dyrektywa Niskonapięciowa 2014/35/ EU Richtlijn lage Spanning 2014/35/EU Lavspenningsdirektivet 2014/35/EU Lågspänningsdirektivet 2014/35/EU	Direttiva EMC 2014/30/EU EMC Directive 2014/30/EU Directive EMC 2014/30/EU Directiva EMC 2014/30/EU EMV-Richtlinie 2014/30/EU Diretiva EMC 2014/30/EU Dyrektywa EMC 2014/30/EU EMC Richtlijn 2014/30/EU EMC Direktivet 2014/30/EU EMC direktivet 2014/30/EU	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 Avhending av elektriske og elektroniske apparater Avyttring av elektriska och elektroniska produkter
GAS-GÁS-GAZ GAZOWY-ГАЗ ELETTRICO ELECTRIC ELECTRIQUE ELÉCTRICO ELEKTRISCH ELÉTRICO ELEKTRYCZNY ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ELEKTRISK	EN 437 EN 203-1 EN 203-2-1 EN 203-2-2 EN 203-2-9	EN 62233; EN 60335-1 EN 60335-2-36 + A1 + A2 + A11 EN 60335-2-42	EN 55014-1 + A1 + A2 EN55014-2 + A1+ A2 EN61000-3-2 + A1 + A2 EN61000-3-3	DIRETTIVA 2011/65/EU (ROHS II) DIRETTIVA 2012/19/EU (WEEE) IRÁNYELV 2012/19/EU

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 nivelado 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 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.

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.

Está absolutamente 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 consentir las actividades 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 $> + 10^{\circ}\text{C}$;
- 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 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 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).

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 cubren el 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 el aparato después que el técnico responsable haya terminado la instalación (transporte, conexiones eléctrica, hídrica, de gas y de descarga).
	El presente documento no se refiere a las 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. Dirijase 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. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
	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 seguras.
	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 del 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 esté 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.

Indicación sobre los riesgos residuales

Si bien han sido adoptadas las normas de “buena técnica de fabricación” y las disposiciones legislativas que reglamentan la fabricación y la comercialización del producto mismo; aún así permanecen “riesgos residuales” que, por la misma naturaleza del aparato no ha sido posible eliminar. Estos riesgos incluyen:

	Riesgo residual de electrocución: Este riesgo se presente cuando es necesario intervenir en los dispositivos eléctricos y/o electrónicos en presencia de tensión.
	Riesgo residual de quemadura: Este riesgo existe cuando se entra en contacto en modo accidental con materiales con alta temperatura.
	Riesgo residual de quemadura por salida de material Este riesgo existe cuando se entra en contacto en modo accidental con materiales con alta temperatura. Los recipientes demasiados llenos de líquidos y o sólidos, que durante la fase de calentamiento modifican su morfología (pasando de un estado sólido a uno líquido), al ser utilizados de manera incorrecta pueden provocar quemaduras. Durante la fase de elaboración, los recipientes utilizados deben ser colocados en niveles fácilmente visibles.
	Riesgo residual de aplastamiento extremidades: Este riesgo existe en caso de entrar accidentalmente en contacto con las partes durante la fase de posicionamiento, transporte, almacenamiento, montaje y mantenimiento.
	Riesgo residual de explosión Este riesgo existe cuando: • 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).
	Riesgo residual de incendio: Este riesgo existe cuando: • se utiliza la cacerola como freidora.

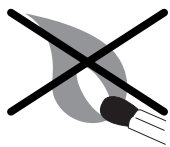
Modalidad operativa en caso de olor a gas en el ambiente

	En presencia de olor a gas en el ambiente, es obligatorio adoptar con máxima urgencia los procedimientos descritos a continuación.
---	---

- Desconecte inmediatamente la alimentación de gas (cierre la llave de paso, detalle A).
- Ventile inmediatamente el local.
- No accione ningún dispositivo eléctrico en el ambiente (Detalle B-C-D).
- No accione ningún dispositivo que pueda producir chispas o llamas (Detalle B-C-D).
- Utilice un medio de comunicación externo al ambiente con presencia de olor a gas para comunicarse con los organismos competentes (empresa eléctrica y/o bomberos).



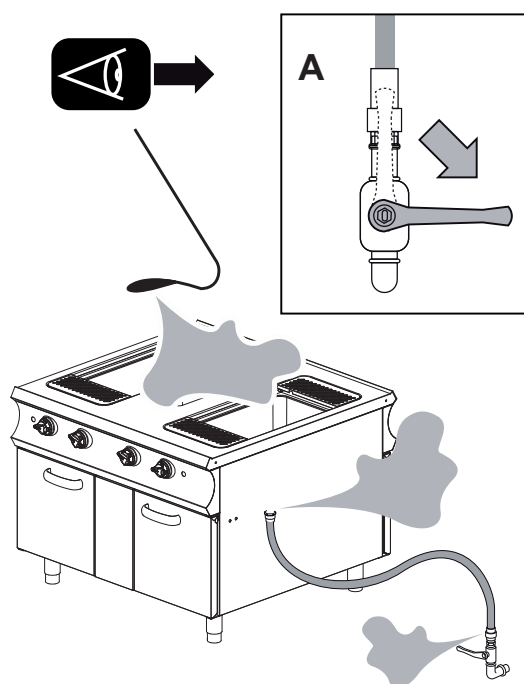
B



C

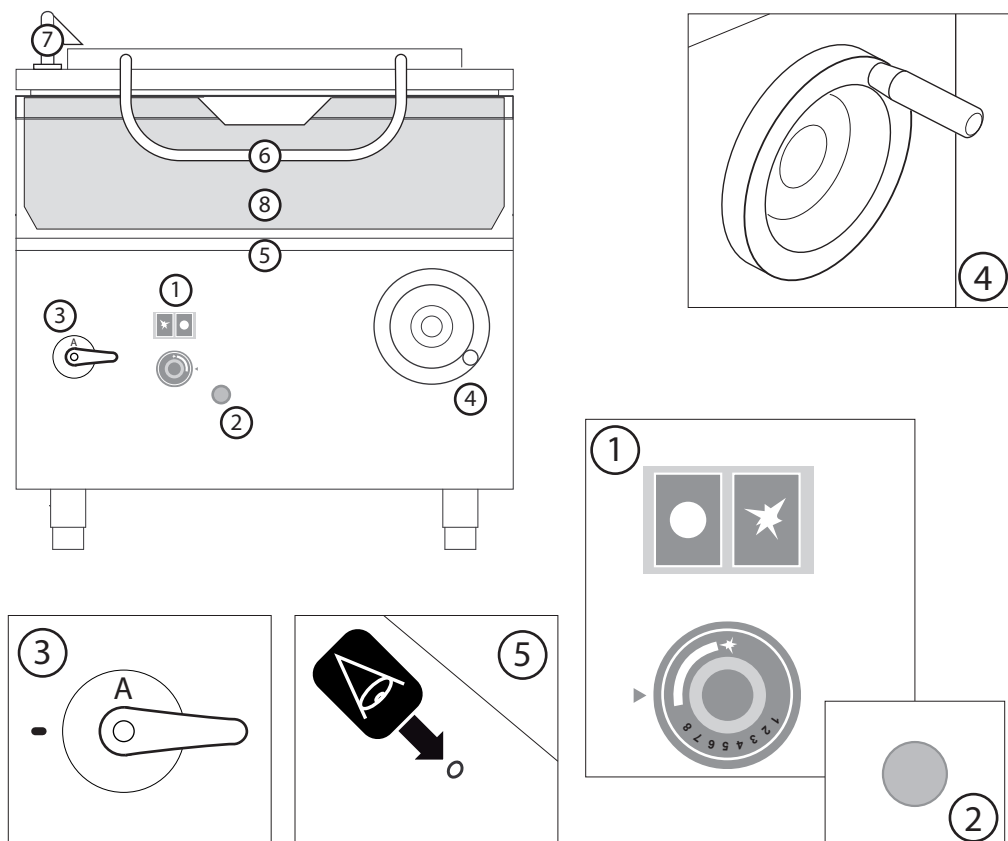


D



Ubicación de los principales componentes

1. Llave termostato (vea Modos y funciones de las llaves, botones e indicadores luminosos).
2. Botón piezo.
3. Grifo para cargar el compartimiento de cocción con agua.
4. Volante para mover el compartimiento de cocción.
5. Ranura para controlar la llama piloto.
6. Manija apertura/cierre tapa.
7. Grifo para llenar con agua el compartimiento de cocción.
8. Compartimiento de cocción.

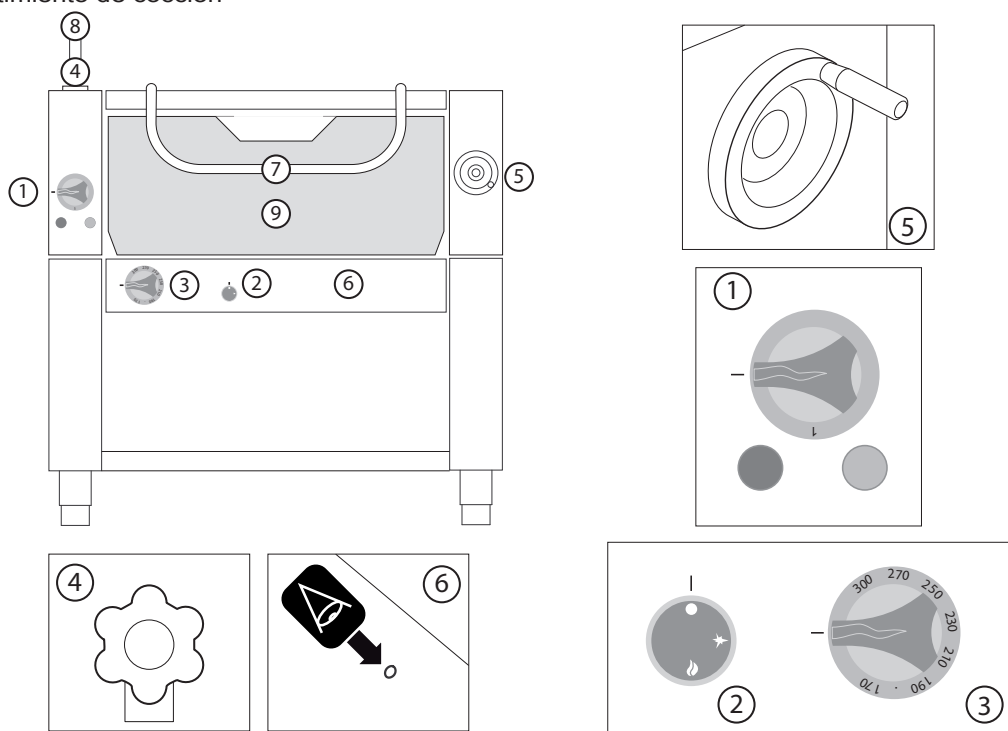


Modo y función de las llaves, teclas e indicadores luminosos

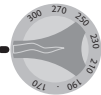
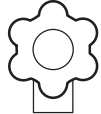
	Botón piezoeléctrico (GAS). Cumple una sola función: 1. Al presionarlo, produce la chispa de encendido de la llama piloto.
	Llave termostato (GAS). Cumple dos funciones distintas: 1. Introduce gas en el circuito de encendido del quemador. 2. Regula la temperatura.
	Tecla de apagado general (GAS). Presionada, interrumpe el flujo de gas a la llama piloto. Tecla de entrada de gas a la llama piloto. Presionada, introduce gas en el circuito de encendido de la llama piloto.
	Grifo llenado agua (GAS/ELÉCTRICO). Funciones: 1. Cierra el flujo del agua dentro del compartimiento de cocción. 2. Cierra el flujo del agua dentro del compartimiento de cocción.

Ubicación de los principales componentes

1. Llave de encendido eléctrico (vea Modos y funciones de las llaves, botones e indicadores luminosos)
2. Electroválvula
3. Llave del termostato
4. Grifo para cargar agua en el compartimiento de cocción
5. Volante para mover el compartimiento de cocción
6. Ranura para controlar la llama piloto
7. Manija apertura/cierre tapa
8. Grifo para llenar con agua el compartimiento de cocción
9. Compartimiento de cocción



Modo y función de las llaves, botones e indicadores luminosos

	Llave encendido (ELÉCTRICO). Cumple una función: 1. Inicia/Interrumpe la tensión eléctrica del circuito.
	Válvula de encendido y apagado del (GAS). Cumple con tres funciones distintas: 1. Encendido piezoeléctrico: Inyecta gas y produce la chispa de encendido en la llama piloto. 2. Encendido del quemador: Inyecta gas en el circuito calefactor. 3. Posición cero: Detiene el flujo de gas a la llama piloto.
	Llave termostato (ELÉCTRICO). Cumple dos funciones distintas: 1. Regula la temperatura de ejercicio. 2. Inicia/Detiene la fase de calentamiento.
	Grifo llenado agua (GAS/ELÉCTRICO). Funciones: 1. Cierra el flujo del agua dentro del compartimiento de cocción. 2. Cierra el flujo del agua dentro del compartimiento de cocción.
	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.
	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.

3. INSTRUCCIONES DE USO

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:

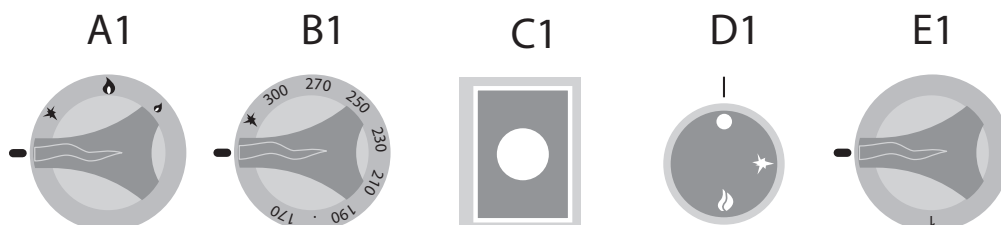
- Freidora (en todos los modelos)
- Cacerola para estofado (en todos los modelos)
- Cacerola (en todos los modelos)
- Cuecepasta (solo en el modelo Eléctrico)
- Cocina (en todos los modelos con horno eléctrico)
- Frytop presente en todos los modelos eléctricos (solo para 900-980)
- Piedra volcánica (no 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 hizo funcionar el termostato de emergencia, el operador técnico autorizado puede volver a poner en marcha el equipo utilizando los mandos correspondientes.

Parada de emergencia

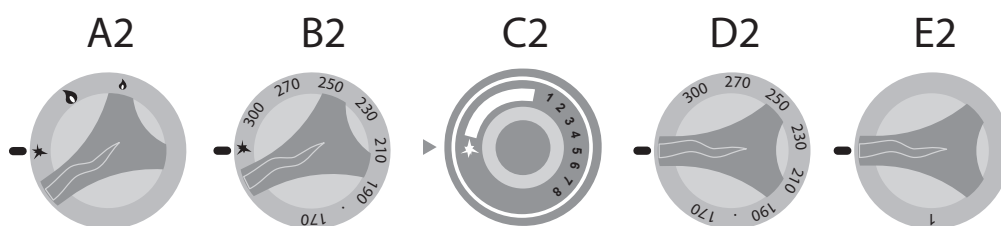
En situaciones o circunstancias que puedan resultar peligrosas, según el modelo, gire la llave hasta la posición "Cero" (A-B-C-D-E-1). Vea modo y función de las llaves, teclas e indicadores luminosos.



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, teclas e indicadores luminosos).



3. INSTRUCCIONES DE USO

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).
	Limpieza en la primera puesta en marcha No limpie el equipo con chorros de agua a presión o directos. 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).

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".

	Dentro de la red de alimentación de gas (si nunca se usa o se usa esporádicamente) pueden formarse burbujas de aire. Es indispensable preparar el sistema de manera que se elimine este inconveniente.
	Para eliminar el aire de las tuberías es suficiente abrir los candados de la red, girar la llave del aparato hasta la posición piezoeléctrica manteniéndola presionada, acercar una llama (fósforo u otro) al piloto y esperar que se encienda.
	Terminado el procedimiento de encendido de la llama piloto, gire la llave hasta la posición "máximo" durante algunos segundos para estabilizar la llama. Al final del procedimiento vuelva a poner la llave en la posición "Cero" y si fuera el caso, cierre el mando de red.

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

	Está absolutamente prohibido usar la cacerola como freidora.
	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: la encimera de cocción - el compartimiento de cocción - los recipientes o el material tratado.
	Tome medidas de protección individual adecuadas. Utilice un equipo de protección adecuado para las operaciones que se deben realizar.
	Al encender el equipo por primera vez, espere a que el aire que se pueda formar dentro del circuito de gas salga completamente de la tubería.

Carga compartimiento de cocción

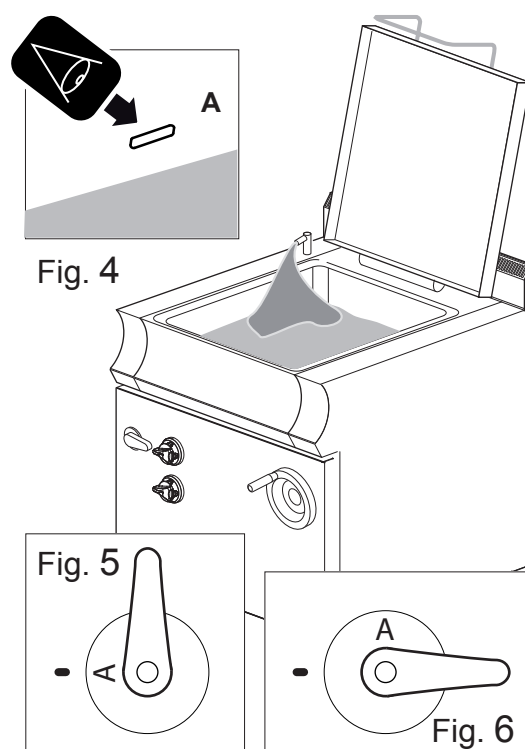
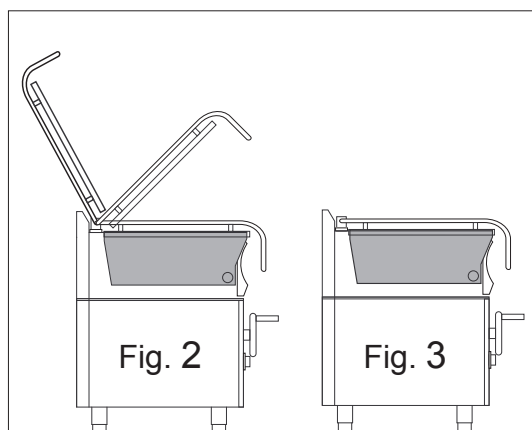
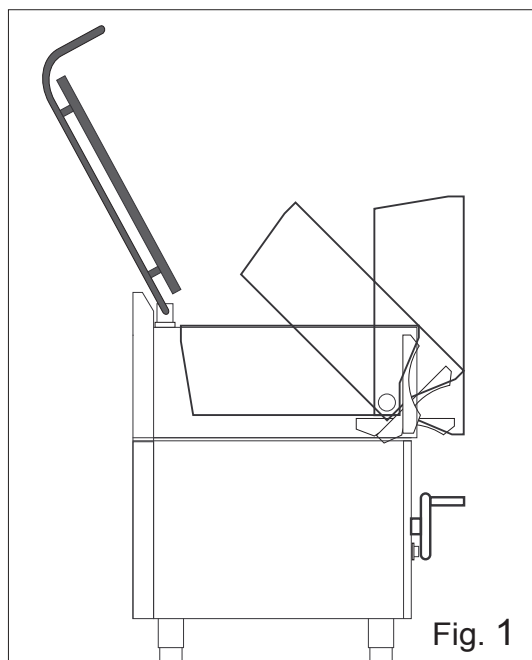
Verifique que el compartimiento de cocción esté en posición horizontal (Fig. 2-3).

Levante la tapa de la cacerola (Fig. 2)

	El compartimiento de cocción se debe mover con la tapa levantada (Abierta) Fig. 1.
	Cuando cargue el compartimiento de cocción respete el nivel máximo de carga que está indicado con una marca en el lado interno del mismo (Fig. 4A).
	Se puede verter agua dentro del compartimiento de cocción actuando sobre el grifo de carga de agua: abra, regule la cantidad de agua deseada y vuelva a cerrar.
	Para cargar agua en el compartimiento de cocción de forma correcta hay que: - si fuera el caso, levantar la tapa del compartimiento de cocción, - girar la salida del agua en la dirección del compartimiento de cocción, - abrir el grifo de carga de agua (Fig. 5A), - llenar la cuba según las necesidades de elaboración, - cerrar el grifo (Fig. 6A). - ubicar la salida del agua de modo tal que no obstaculice el recorrido de la tapa de cierre. Baje la tapa del compartimiento de cocción si fuera el caso.
	No utilice sal en grandes trozos porque al depositarse en el fondo de las cacerolas no podría disolverse completamente.
	La cacerola para estofado se debe encender después de haber cargado el compartimiento de cocción con el material que se debe trabajar. No encenderla a seco (con el compartimiento de cocción vacío).

Cargue el producto que se quiere trabajar dentro del compartimiento de cocción.

Terminada la fase de carga, baje la tapa (Fig. 3) y encienda el aparato.



Encendido/Apagado



Al encender el equipo por primera vez, espere a que el aire que se pueda formar dentro del circuito de gas salga completamente de la tubería.

Finalizadas exitosamente las operaciones descritas en la página anterior, para iniciar el proceso de cocción proceda como se indica a continuación:

Presione y mantenga presionado el botón por aproximadamente 20" (Fig. 7A), al tiempo que presiona varias veces el botón piezoeléctrico (Fig. 8) hasta que se encienda la llama piloto.

Después de aproximadamente 20" controle visualmente si la llama piloto se mantiene encendida (Fig. 9). Cuando esto sucede, deje de presionar el botón.

La llama piloto se puede ver por el orificio situado en la parte delantera.



Si después de 20" la llama piloto se apaga, repita la operación. En caso de que la llama piloto no permanezca encendida, contacte con el centro de asistencia técnica.

Concluido el procedimiento de encendido de la llama piloto, gire la llave termostato hasta la posición de encendido (Fig. 7B) y regule la temperatura (Fig. 7C) utilizando las 8 posiciones del termostato. Vea el esquema abajo.

POSICIÓN LLAVE	TEMPERATURA
1	90°C
2	130°C
3	180°C
4	210°C
5	240°C
6	260°C
7	290°C
8	300°C

Gire la llave termostato hasta la posición "Cero" (Fig. 7D) para apagar el quemador.



Concluida la fase de trabajo y para acelerar un nuevo ciclo de producción, se puede apagar el quemador manteniendo encendida la llama piloto.

Presione el botón "0" (Fig. 7E) para suspender el suministro de gas a la llama piloto y desactivar completamente el aparato.

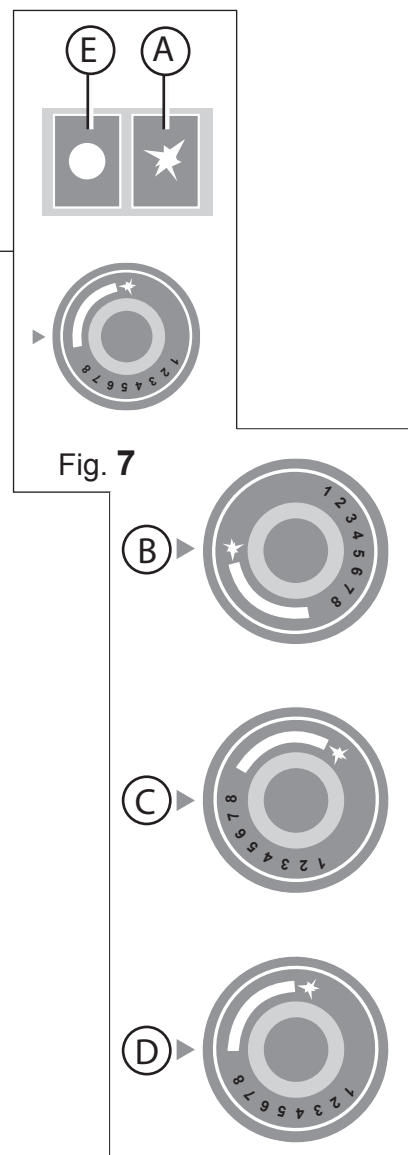
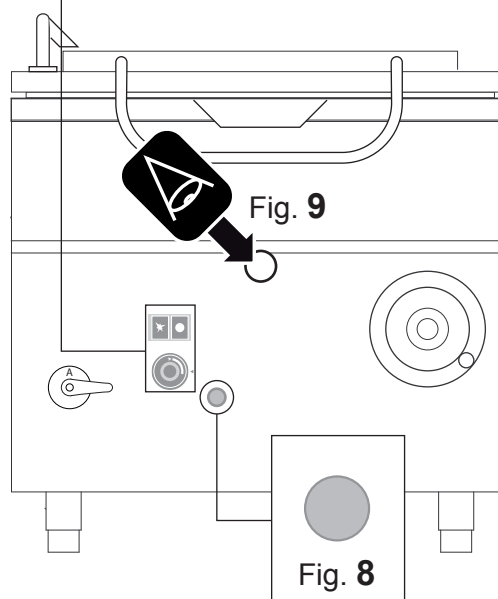


Fig. 7



Puesta en marcha para la producción

	Está absolutamente prohibido usar la cacerola como freidora.
	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: la encimera de cocción - el compartimiento de cocción - los recipientes o el material tratado.
	Tome medidas de protección individual adecuadas. Utilice un equipo de protección adecuado para las operaciones que se deben realizar.
	Al encender el equipo por primera vez, espere a que el aire que se pueda formar dentro del circuito de gas salga completamente de la tubería.

Carga compartimiento de cocción

Verifique que el compartimiento de cocción esté en posición horizontal (Fig. 2-3).

Levante la tapa de la cacerola (Fig. 2)

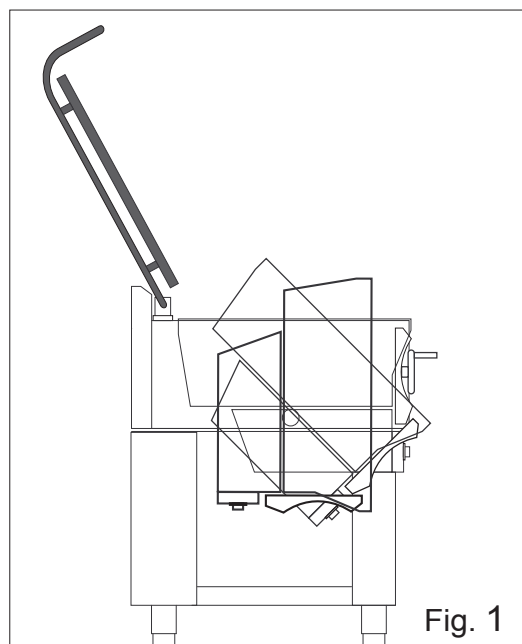


Fig. 1

	El compartimiento de cocción se debe mover con la tapa levantada (Abierta) Fig. 1.
	Cuando cargue el compartimiento de cocción respete el nivel máximo de carga que está indicado con una marca en el lado interno del mismo (Fig. 4A).
	Se puede verter agua dentro del compartimiento de cocción actuando sobre el grifo de carga de agua: • abra, regule la cantidad de agua deseada y vuelva a cerrar.
	Para cargar agua en el compartimiento de cocción de forma correcta hay que: - si fuera el caso, levantar la tapa del compartimiento de cocción, - girar la salida del agua en la dirección del compartimiento de cocción, - abrir el grifo de carga de agua (Fig. 5A), - llenar la cuba según las necesidades de elaboración, - cerrar el grifo (Fig. 6A). - ubicar la salida del agua de modo tal que no obstaculice el recorrido de la tapa de cierre. Baje la tapa del compartimiento de cocción si fuera el caso.
	No utilice sal en grandes trozos porque al depositarse en el fondo de las cacerolas no podría disolverse completamente.
	La cacerola para estofado se debe encender después de haber cargado el compartimiento de cocción con el material que se debe trabajar. No encenderla a seco (con el compartimiento de cocción vacío).

Cargue el producto que se quiere trabajar dentro del compartimiento de cocción.

Terminada la fase de carga, baje la tapa (Fig. 3) y encienda el aparato.

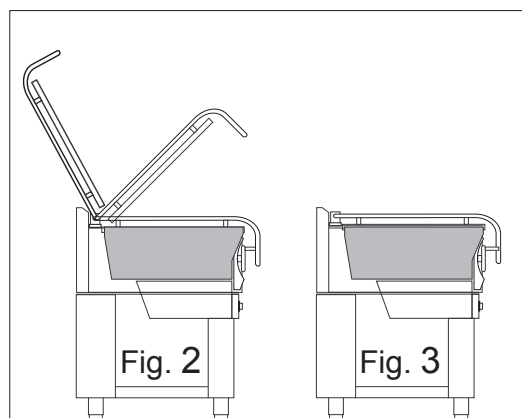


Fig. 2

Fig. 3

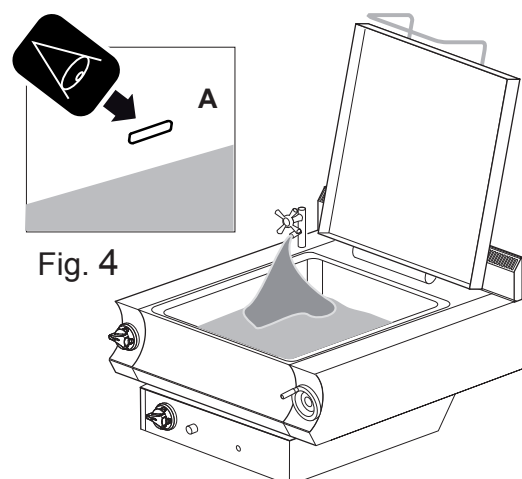


Fig. 4

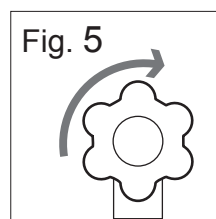


Fig. 5

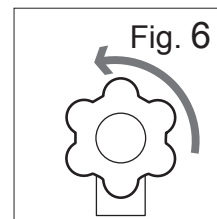


Fig. 6

Encendido/Apagado



Al encender el equipo por primera vez, espere a que el aire que se pueda formar dentro del circuito de gas salga completamente de la tubería.

Finalizadas exitosamente las operaciones descritas en la página anterior, para iniciar el proceso de cocción proceda como se indica a continuación:

Girar la llave (Fig. 7 A) en posición "1". la iluminación del indicador verde (Fig.7 B) confirma la fase de funcionamiento eléctrico.

Girar manteniendo presionada la llave en posición piezoeléctrica (Fig.8 E) hasta el encendido de la llama piloto.

Después de aproximadamente 20" controle visualmente si la llama piloto se mantiene encendida (Fig. 9). Cuando esto sucede, deje de presionar el botón.

La llama piloto se puede ver por el orificio situado en la parte delantera.

Luego, gírela hacia la posición de encendido del quemador (Figura 8 F). Asegúrese de que la llama piloto permanezca encendida (Fig. 9).



Si después de 20" la llama piloto se apaga, repita la operación. En caso de que la llama piloto no permanezca encendida, contacte con el centro de asistencia técnica.

Una vez que finaliza el procedimiento de encendido de la llama piloto, gire la perilla del termostato hacia la posición deseada (Fig. 8 D) para programar la temperatura de funcionamiento.

Cuando se ilumina el indicador amarillo, la fase de calentamiento se encuentra en curso (Fig. 7 C).

Gire la llave termostato hasta la posición "Cero" (Fig. 8 D) para apagar el quemador.



Concluida la fase de trabajo y para acelerar un nuevo ciclo de producción, se puede apagar el quemador manteniendo encendida la llama piloto.

Girar a la posición "0" la válvula (Fig. 8 G) y la llave (Fig. 7 A) en la posición "0" para detener completamente el aparato.

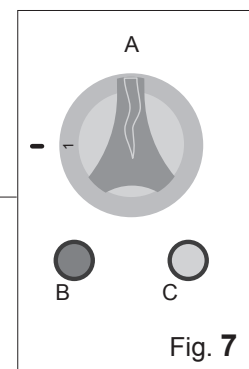


Fig. 7

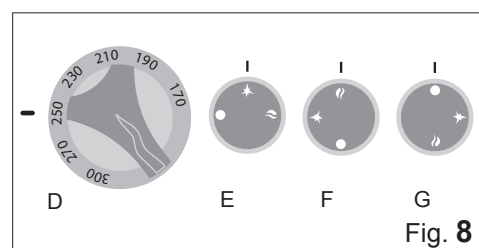


Fig. 8

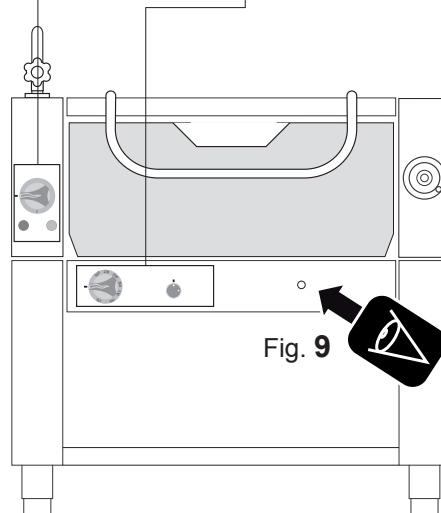


Fig. 9

3. INSTRUCCIONES DE USO

Descarga del Producto

	Mueva el compartimiento de cocción solamente después de haber ubicado un recipiente (de material y capacidad adecuados) bajo la salida del producto.
	Durante las operaciones de descarga del producto llene el recipiente de recolección hasta la mitad de su capacidad, para poder trasladarlo de forma segura.
	Tome medidas de protección individual adecuadas. Utilice un equipo de protección adecuado para las operaciones que se deben realizar.

Al terminar el proceso de cocción, ubique e inmovilice un recipiente (de material y capacidad apropiados) debajo del compartimiento de cocción (Fig. 10 A-B).

Procedimiento de descarga del producto del compartimiento de cocción:

- Levante completamente la tapa del compartimiento de cocción (Fig.11).
- el recipiente que recibirá el producto (Fig. 10A-B) no debe dificultar la rotación del volante (Fig. 12).
- Ubicándose a un lado del aparato, comience a girar el volante (Fig. 12); al moverse, el compartimiento de cocción permitirá que el producto se deslice en dirección al contenedor.
- Actúe sobre el volante para aumentar o disminuir la inclinación del compartimiento de cocción y por lo tanto, la velocidad de descarga.
- Controle visualmente el llenado del recipiente.

	El material dentro del recipiente de recolección no debe desbordarse durante el traslado.
---	---

- Finalizadas las operaciones de descarga del compartimiento de cocción ponga el producto elaborado en un lugar previamente dispuesto para estacionarlo.
- Si fuera necesario, repita las operaciones mencionadas anteriormente hasta vaciar por completo el compartimiento de cocción.
- Al terminar las operaciones de descarga del producto proceda con una nueva carga (vea "Carga Compartimiento de Cocción") o con las operaciones descritas en "Puesta fuera de servicio".

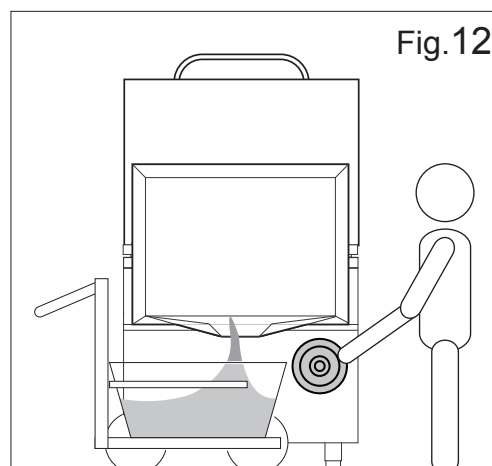
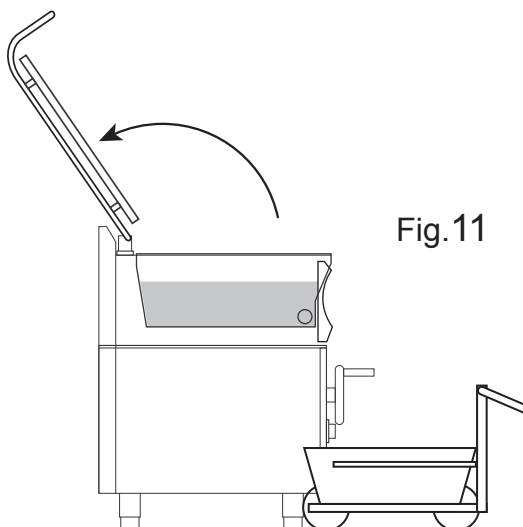
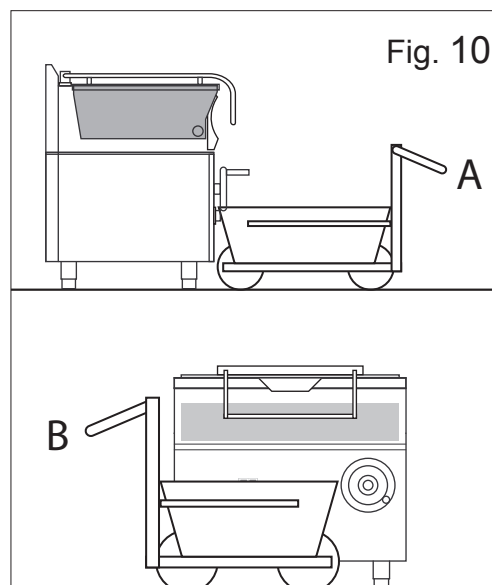
Puesta fuera de servicio

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

	Si los indicadores luminosos están presentes, deben permanecer apagados al final de cada ciclo de trabajo.
	El equipo se debe limpiar regularmente y se deben eliminar todas las incrustaciones o depósitos de alimentos. Vea el capítulo: "Instrucciones de limpieza".

Asegúrese de que el equipo esté completamente limpio; consulte el apartado "Instrucciones de limpieza".

Cierre los candados de las redes situadas antes del equipo (de Gas - de Agua - Eléctrica).



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.
 	Elimine la alimentación eléctrica en el tramo anterior al equipo para trabajar en condiciones seguras al 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 dentro del compartimiento 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 el compartimiento de cocción debe tener las siguientes características químicas: pH superior a 12, exento de cloruros/amoníaco, 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.
	Espere a que baje la temperatura del electrodoméstico y todas sus partes para que el operador no sufra quemaduras

	Antes de proceder con las operaciones que se muestran a continuación vea: Obligaciones - Prohibiciones - Recomendaciones, que se describen en la página anterior.
	Limpieza diaria Quite cualquier objeto que haya en el compartimiento de cocción. 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. Finalizada la operación, enjuague abundantemente con agua potable (no use chorros de agua a presión y/o directos). Haga salir el agua utilizando el sistema de traslado del compartimiento de cocción. Mueva el compartimiento de cocción para efectuar la descarga solamente después de haber ubicado un recipiente (de material y capacidad adecuados) bajo el grifo de descarga. Para poder transportar el recipiente con seguridad, llénelo hasta la mitad. Para vaciar el recipiente siga los procedimientos de eliminación vigentes en el país de uso y vuelva a colocar el recipiente vacío en su lugar. Repita las operaciones mencionadas anteriormente hasta vaciar por completo el compartimiento de cocción. Una vez terminadas las operaciones descritas, seque con cuidado el compartimiento de cocción usando un paño no abrasivo. Para eliminar todas las trazas de humedad, cuando se concluyan las operaciones de limpieza ordinaria, encienda el aparato y hágalo funcionar al mínimo por aproximadamente 2/3' antes de apagarlo (Vea procedimiento parte 3 Instrucciones de uso: Encendido/ Apagado). De ser necesario, repita las operaciones descritas anteriormente para llevar a cabo un nuevo ciclo de limpieza.
	Limpieza para la puesta fuera de servicio prolongada Si el equipo no se utiliza durante un período de tiempo prolongado, será necesario efectuar todos los procedimientos descritos en el apartado "Limpieza diaria". Al finalizar las operaciones, proteja las partes más expuestas a fenómenos de oxidación como se indica a continuación. Para ello: • 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. 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. Ventile periódicamente los equipos y los locales.

Tabla resumen: competencias - intervención - frecuencia

	Operario "Heterogéneo" Persona autorizada y encargada del funcionamiento del aparato con protecciones activas y capaz de llevar a cabo tareas sencillas.
	Operario "homogéneo" Operario experto y autorizado para el desplazamiento, transporte, instalación, mantenimiento, reparación y desguace del equipo.

	OPERACIONES PERIÓDICAS A EFECTUAR	FRECUENCIA DE LAS OPERACIONES
	Limpieza para la primera puesta en marcha	A la llegada después de la instalación
	Limpieza aparato	Diaria
	Limpieza partes en contacto con productos alimenticios	Diaria
	Limpieza chimenea	Anual
	Control termostatos (termostato de funcionamiento y de seguridad)	Anual
	Control del micro interruptor	Anual
	Control válvula de seguridad	Semestral
	Lubricación grifos de gas	En caso de necesidad

	Si se comprueba un desperfecto en el equipo, el operador general realiza una primera inspección y, si está autorizado, elimina la causa de la avería y reinicia el equipo para que funcione correctamente.
	Si no se puede resolver la causa del problema, apague el equipo, desconéctelo de la red eléctrica y cierre toda la grifería de alimentación; luego, contáctese con el servicio de atención al cliente.
	El encargado de mantenimiento técnico interviene si el operador general no logra identificar la causa del problema o cuando para reiniciar el equipo deba ejecutar operaciones para las que no se encuentra autorizado.

4. MANTENIMIENTO ORDINARIO

Troubleshooting



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

ANOMALÍA	POSIBLE CAUSA	INTERVENCIÓN
El equipo gas no se enciende	- Válvula de gas cerrada - Aire en el conducto	- Abrir la válvula de gas - Repetir la operación de ignición
En el espacio de cocción hay manchas	- Calidad del agua - Pobre limpiador - Insuficiente enjuague	- Utilice el detergente recomendado. - Vuelva a enjuagar.
El piloto no se enciende	- Controle el circuito del encendedor piezoeléctrico - El piloto está atascado - El grifo del gas está cerrado - El grifo del gas o el termostato están estropeados	- Sustituya el cable, la bujía o el encendedor piezoeléctrico - Sustituya/Limpie la boquilla del piloto - Abra el grifo del gas - Sustituya el grifo o el termostato (véase el cap. 7 Sust. de comp.)
El piloto se enciende, pero la llama no se mantiene encendida	- Termopar estropeado - Intervenido termostato de seguridad - Válvula del gas dañada	- Sustituya el termopar - Rearmar el termostato de seguridad - Sustituir la válvula del gas
El equipo no cuece correctamente	- Problemas de presión de gas - Posicionamiento bulbo termostato válvula de gas - Válvula de gas - Verificar tipo de recipiente (hierro, acero inoxidable, compound)	- Verificar la presión de gas en la boquilla - Poner el bulbo en la posición correcta - Contactar el servicio de asistencia técnica autorizada
Se apaga la llama del quemador durante el funcionamiento	- Problemas de presión del gas - Aire primario inadecuado - Boquillas equivocadas	- Compruebe la presión dinámica del gas (todas las máquinas encendidas) - Regule el aire primario - Cambie las boquillas
No llega agua al interior del recipiente	La válvula de compuerta de red del agua está cerrada	Abrir la válvula de compuerta de red del agua
Vuelco recipiente bloqueado	Sistema de vuelco dañado	Contactar el servicio de asistencia técnica autorizada
Los indicadores luminosos permanecen apagados.	- El interruptor principal no está introducido. - Se activó el interruptor diferencial y/o el magnetotérmico.	- Introduzca el interruptor principal. - Restaurar el diferencial y/o el magnetotérmico.



Si no se puede resolver la causa del problema, apague el equipo y cierre toda la grifería de alimentación; luego, contacte con el servicio autorizado de asistencia técnica



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.