

02/2015

Mod: G99/M150I2-N

Production code: BG150I8 (G150I8)

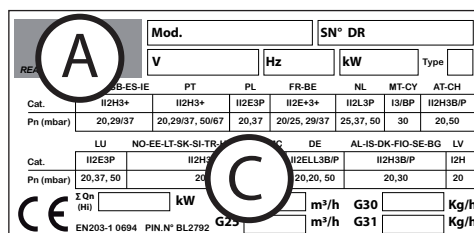
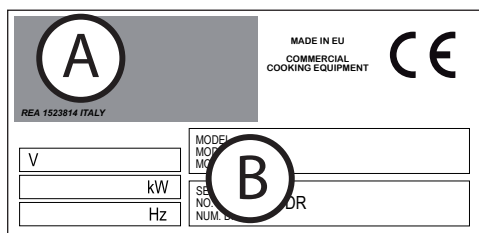


Diamond
catering equipment

CODICE DEL DOCUMENTO - DOCUMENT CODE - CODE DU DOCUMENT CÓDIGO DEL DOCUMENTO - DOKUMENTNUMMER - CÓDIGO DO DOCUMENTO KOD DOKUMENTU - DOCUMENTCODE - КОД ДОКУМЕНТА - DOKUMENTKOD:	N° 177305 2015 - Rev. 5 - 02/2015
EDIZIONE - EDITION - EDITION - EDICIÓN - AUSGABE - EDIÇÃO - WYDANIE - EDITIE - UTGÅVA:	
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
ANNO DI COSTRUZIONE - YEAR OF CONSTRUCTION - ANNÉE DE FABRICATION - AÑO DE FABRICACIÓN - HERSTELLUNGSJAHR - ANO DE FABRICO - ROK PRODUKCJI - BOUWJAAR - ГОД ИЗГОТОВЛЕНИЯ - TILLVERKNINGSÅR:	2015
CONFORMITÀ - CONFORMITY - CONFORMITÉ - DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD - KONFORMITÄT - CONFORMIDADE - ZGODNOŚĆ - CONFORMITEIT - НОРМАТИВНОЕ 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.



	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 по газовому оборудованию 2009/142/EC (ранее-90/396/EEC) 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 Niederspannungs-richtlinie 2006/95/EG Diretiva baixa tensão 2006/95/CE Dyrektywa Niskonapięciowa 2006/95/WE Richtlijn lage Spanning 2006/95/EG Директива 2006/95/ЕС по низковольтному оборудованию Lågspänningsdirektivet 2006/95/EC	Direttiva EMC 2004/108/CE EMC Directive 2004/108/EC Directive EMC 2004/108/CE Directiva 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 по электромагнитной совместимости 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 eletrônicas Utylizacja odpadów elektrycznych i elektronicznych Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparaten Утилизация электрического и электронного оборудования Avyttring av elektriska och elektroniska produkter
GAS-GÁS-GAZ GAZOWY-GAZ ELETTRICO ELECTRIC ELECTRIQUE ELECTRICO ELEKTRISCH ELÉTRICO ELEKTRYCZNY ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ELEKTRISK	EN 437 EN 203-1 EN 203-2 EN 203-3	EN 62233:2008; EN 60335-2-47:2003 + A1:2008 + A11 :2012	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)



INSTRUCCIONES PARA EL FUNCIONAMIENTO

MARMITA

ES



G1008/98/9
G1508/98/9
G50I77/G100I8/98/9
G150I8/98/9

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 elementos de control y de mando
Modo y función de las llaves, botones e indicadores luminosos

3. INSTRUCCIONES DE USO - 900-980

Ubicación de los principales elementos de control y de mando
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 del trabajo
Primera puesta en marcha
Limpieza en la primera puesta en marcha
Puesta fuera de servicio diaria y prolongada en el tiempo
Puesta en marcha para la producción
Carga de Agua en la Cámara
Carga de la Cacerola
Encendido/Apagado, Control del Funcionamiento, Descarga del Producto - 700
Encendido/Apagado, Control del Funcionamiento, Descarga del Producto - 900-980
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

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 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.

Destino de uso

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 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 que se encuentren inmediatamente detrás del equipo deben ser resistentes al fuego y/o estar aisladas de posibles fuentes de calor.

Prueba de funcionamiento y garantía

Prueba de funcionamiento: el equipo fue evaluado por el fabricante durante las fases de montaje, en el establecimiento de producción. Todos los certificados correspondientes a dicha prueba serán entregados al cliente.

Garantía: de acuerdo con las especificaciones que figuran en el contrato de venta, el equipo está cubierto por una garantía de 12 meses de duración. Si durante el período de validez se detectaran fallas en el funcionamiento o partes del equipo averiadas, tal como se indica en las cláusulas de la garantía, luego de realizar las inspecciones adecuadas, se procederá a reparar la máquina o sustituir las piezas defectuosas.

Las piezas defectuosas en garantía serán reparadas o sustituidas gratuitamente. Los gastos de transporte y/o entrega siempre corren por cuenta del cliente, al igual que los gastos de viaje de ida y vuelta correspondientes a la intervención de los técnicos del fabricante en el establecimiento del cliente.

Los costos de mano de obra por intervención de los técnicos del fabricante en el establecimiento del cliente corren por cuenta del fabricante cuando se trata de reparaciones que figuran dentro de las cláusulas de la garantía, excepto cuando la naturaleza del defecto sea tal que el mismo cliente pueda remediar fácilmente la falla del equipo en su local.

La garantía no cubre las herramientas ni el material de consumo que pueda proveer el fabricante junto con las máquinas. El fabricante es responsable por la máquina cuando esta se encuentra en su configuración original. El fabricante declina toda responsabilidad ante el uso inadecuado de la máquina y ante los daños ocasionados por llevar a cabo operaciones que no se contemplan en este manual o que no cuentan con autorización previa del fabricante.

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. 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 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.
	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.

2. INFORMACIÓN GENERAL SOBRE LA SEGURIDAD

Indicaciones acerca de los riesgos residuales

A pesar de haber seguido las reglas de las "técnicas adecuadas de construcción" y las disposiciones legislativas que regulan la fabricación y la comercialización del producto, aún subsisten 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 quemaduras por salida del material. Este riesgo existe en caso que se entre en contacto accidentalmente con recipientes que estén muy llenos de líquidos y/o de sólidos que en fase de calentamiento cambian de forma (pasan del estado sólido al líquido). Si se utilizan de forma inadecuada pueden causar quemaduras. En fase de trabajo los recipientes utilizados se deben colocar en niveles fácilmente visibles.
	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 marmita como freidora.

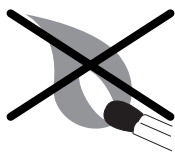
Modo de funcionamiento cuando hay olor a gas en el ambiente

	Si hay olor a gas en el ambiente es obligatorio llevar a cabo urgentemente el procedimiento que se describe a continuación.
---	--

- Interrumpir inmediatamente la alimentación de gas (cierre el grifo de red particular A).
- Ventilar el local de inmediato.
- No utilizar ningún dispositivo eléctrico en el ambiente (Particular B-C-D).
- No utilizar ningún dispositivo que pueda producir chispas o llamas (Particular B-C-D).
- Utilizar un medio de comunicación externo al ambiente donde se detectó el olor a gas para alertar a las autoridades correspondientes (empresa de energía eléctrica o bomberos).



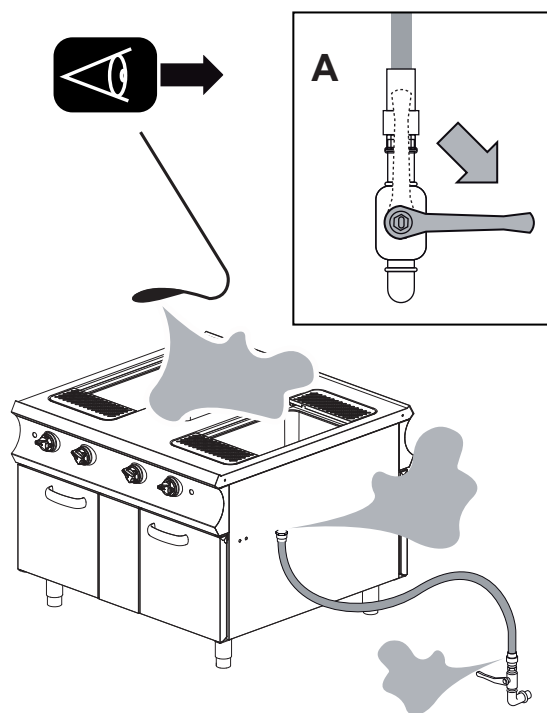
B



C



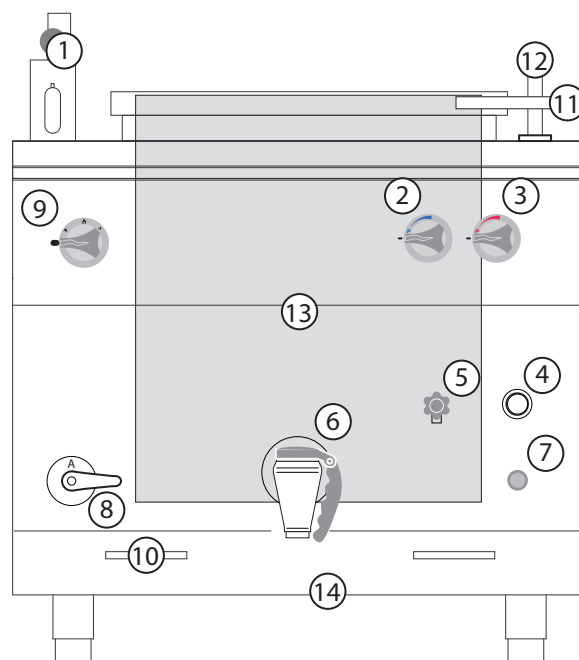
D



Ubicación de los principales componentes

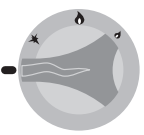
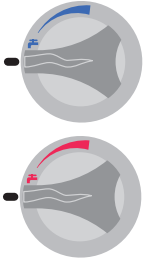
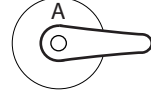
La disposición que se muestra en las figuras es de carácter informativo y puede sufrir modificaciones.

1. Válvula de seguridad de presión en la cámara.
2. Grifo agua fría para verter agua en el compartimiento de cocción.
3. Grifo agua caliente para verter agua en el compartimiento de cocción.
4. Termostato de control de temperatura del agua de la cámara.
5. Grifo para llevar al nivel y controlar el agua de la cámara.
6. Abertura de descarga de alimentos del compartimiento de cocción.
7. Válvula de encendido (vea Modos y funciones de las llaves, botones e indicadores luminosos).
8. Botón para cargar agua dentro de la cámara.
9. Llave termostato (vea Modos y funciones de las llaves, botones e indicadores luminosos).
10. Control de la llama piloto (dentro del aparato).
11. Manija apertura/cierre tapa.
12. Entrada de agua en el compartimiento de cocción.
13. Compartimiento de cocción.
14. Tapón de desagüe de agua de la cámara (dentro del aparato).



Modo y función de llaves, grifos, botones e indicadores luminosos

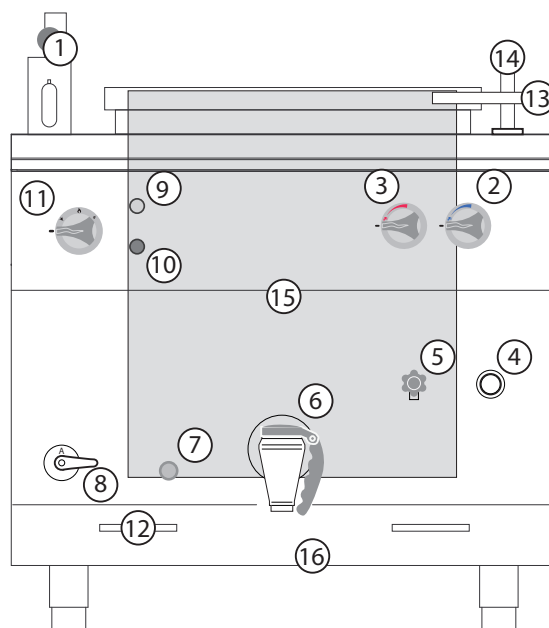
La disposición de las llaves que se muestra en las imágenes es de carácter informativo y puede diferir de la disposición real.

	Llave de ajuste de las llamas (GAS). Cumple tres funciones distintas: 1. Enciende la llama piloto y el quemador. 2. Regula la llama (mínimo - máximo). 3. Apaga el equipo.
	Botón piezoeléctrico (GAS). Cumple una sola función: 1. Al presionarlo, produce la chispa de encendido de la llama piloto.
	Llave para llenado agua caliente y fría (GAS/ELÉCTRICO). Funciones: 1. Abre el flujo del agua. 2. Cierra el flujo del agua.
	Grifo llenado agua (GAS/ELÉCTRICO). Funciones: 1. Abre el flujo para nivelar el agua dentro de la cámara. 2. Cierra el flujo del agua dentro de la cámara.
	Grifo nivel de agua cámara (GAS/ELÉCTRICO). Funciones: 1. Grifo para el control y la regulación del nivel de agua en la cámara.

Ubicación de los principales componentes

La disposición que se muestra en las figuras es de carácter informativo y puede sufrir modificaciones.

1. Válvula de seguridad de presión en la cámara.
2. Grifo agua fría para verter agua en el compartimiento de cocción.
3. Grifo agua caliente para verter agua en el compartimiento de cocción.
4. Termostato de control de temperatura del agua de la cámara.
5. Grifo para llevar al nivel y controlar el agua de la cámara.
6. Abertura de descarga de alimentos del compartimiento de cocción.
7. Válvula de encendido (vea Modos y funciones de las llaves, botones e indicadores luminosos).
8. Grifo para cargar agua dentro de la cámara.
9. Indicador luminoso amarillo (vea Modos y funciones de las llaves, botones e indicadores luminosos).
10. Indicador luminoso verde (vea Modos y funciones de las llaves, botones e indicadores luminosos).
11. Llave termostato (vea Modos y funciones de las llaves, botones e indicadores luminosos).
12. Control de la llama piloto (dentro del aparato).
13. Manija abertura/cierre tapa.
14. Entrada de agua en el compartimiento de cocción.
15. Compartimiento de cocción.
16. Tapón de desagüe de agua de la cámara (dentro del aparato).



Modo y función de llaves, grifos, botones e indicadores luminosos

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

	Llave de ajuste de las llamas (GAS). Cumple tres funciones distintas: 1. Enciende la llama piloto y el quemador. 2. Regula la llama (mínimo - máximo). 3. Apaga el equipo.
	Llave de control de temperatura del agua de la cámara.(GAS). Cumple dos funciones distintas: 1. Regulación de la temperatura del agua de la cámara. 2. Para el calentamiento del agua en la cámara.
	Botón piezoeléctrico (GAS). Cumple una sola función: 1. Al presionarlo, produce la chispa de encendido de la llama piloto.
	Valvola accensione e spegnimento (GAS). Esegue tre diverse funzioni: 1. Accensione Piezoelettrica: Immette gas e produce la scintilla d'accensione sulla fiamma pilota. 2. Accensione Bruciatore: Immette gas nel circuito riscaldante. 3. Posizione Zero: Arresta l'afflusso di gas alla fiamma pilota.
	Llave para llenado agua caliente y fría (GAS/ELÉCTRICO). Funciones: 1. Abre el flujo del agua. 2. Cierra el flujo del agua.
	Grifo llenado agua (GAS/ELÉCTRICO). Funciones: 1. Abre el flujo para nivelar el agua dentro de la cámara. 2. Cierra el flujo del agua dentro de la cámara.
	Grifo nivel de agua cámara (GAS/ELÉCTRICO). Funciones: 1. Grifo para el control y la regulación del nivel de agua en la cámara.
1. 2.	Indicador luminoso: 1. La luz del indicador señala una fase de calentamiento. - 2. 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:

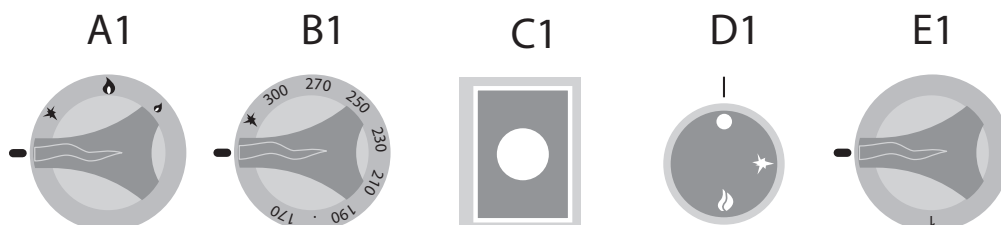
- Freidora (en todos los modelos)
- Cacerola para estofado (en todos los modelos)
- Cacerola (en todos los modelos)
- Cuecepasta (solo en el modelo Eléctrico)
- Cocina (en todos los modelos con horno eléctrico)
- Frytop presente en todos los modelos eléctricos (solo para 900-980)
- Piedra volcánica (no 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

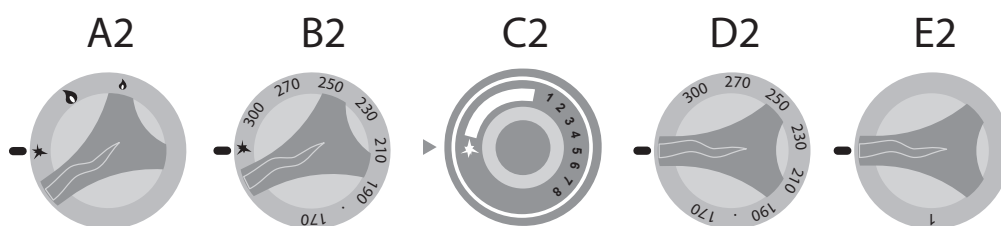
En situaciones o circunstancias que puedan resultar peligrosas, según el modelo, gire la llave hasta la posición "Cero" (A-B-C-D-E-1). Vea modo y función de las llaves, teclas e indicadores luminosos.



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:

1. **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.
 2. **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:

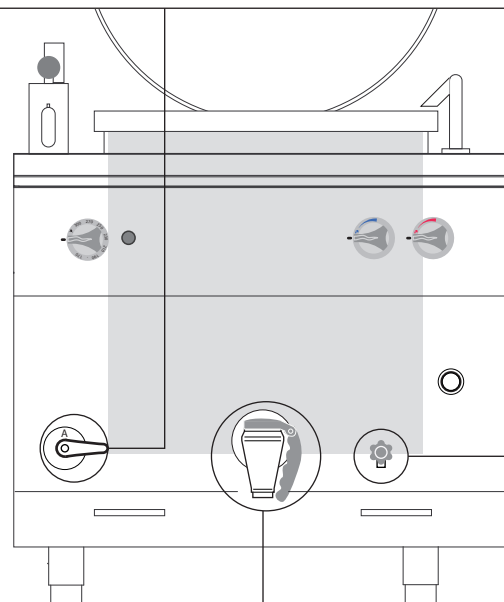
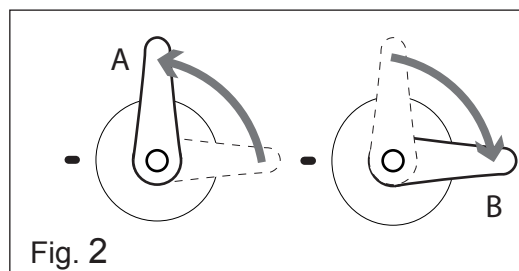
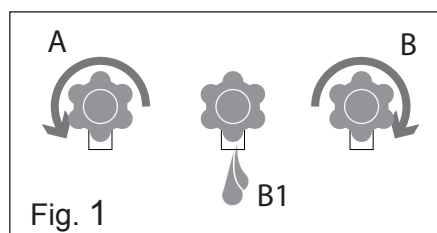
1. Cierre los candados de las redes situadas antes del equipo (de Gas - de Agua - Eléctrica).
2. Compruebe que los grifos de descarga (si están presentes) estén en posición de "Cerrado".
3. Asegúrese de que el equipo esté completamente limpio (Vea Mantenimiento Ordinario).

	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).
---	---

3. INSTRUCCIONES DE USO

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 material tratado.
	Tome medidas de protección individual adecuadas. Utilice un equipo de protección adecuado para las operaciones que se deben realizar.
	Queda prohibido usar la marmita como freidora.
	El equipo se debe utilizar con agua potable dentro de la cámara; de lo contrario, se considerará que el uso de la máquina es inadecuado y, por lo tanto, peligroso.
	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 de Agua en la Cámara

Gire la llave para descargar el agua de la cámara hasta la posición de descarga (Abierto)(Fig. 1 A).

Gire el grifo de llenado de agua de la cámara hasta la posición de carga (Abierto) (Fig. 2 A)

	Controlar cotidianamente la presencia de agua en la cámara y en caso necesario, actuar en la compuerta de desagüe y en el grifo de control.
	La capacidad de agua contenida en la cámara es de 8,5 litros para la 700. Para la 900-980 es de 13 o 17 litros, según los modelos.
	El llenado completo de la cámara en fase de carga de agua se advierte cuando sale agua del grifo de control (Fig. 1 B1).

Cuando se concluye el llenado, cierre al mismo tiempo la compuerta de desagüe y el grifo de control de agua en la cámara (Fig. 1-2 B).

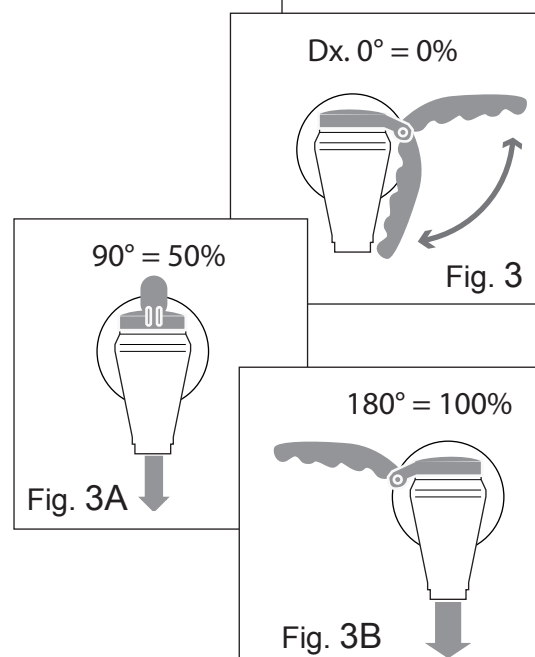
Finalizadas exitosamente las operaciones de carga de agua en la cámara, proceda, si fuera el caso, a cargar la marmita.

Carga de la Marmita

Compruebe que el grifo de descarga del compartimiento de cocción esté en la posición "Cerrado" (Fig. 3).

	El grifo de descarga se abre levantando la manija y girándola 90°/180° (Fig. 3A-3B) respecto a la posición de válvula cerrada (Fig. 3).
--	---

Levante la tapa de la marmita y ponga dentro del compartimiento de cocción el material con el que se trabajará.



	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.
	Se puede poner agua (caliente y/o fría) en el compartimiento de cocción actuando sobre las 2 llaves (Fig. 4).

Para cargar agua en el compartimiento de cocción:

- Levante la tapa del compartimiento de cocción si fuera el caso.
- Gire la salida de agua en la dirección del compartimiento de cocción (Fig. 5).
- Abra a elección (caliente-fría-ambas) la llave de carga de agua (Fig. 4A) y llene la cuba de acuerdo con las exigencias del trabajo.
- Cuando termine el llenado cierre la/s llave/s (Fig. 4B).
- Acomode la salida de agua de manera que no impida cerrar la tapa (Fig. 5).

Encendido/Apagado

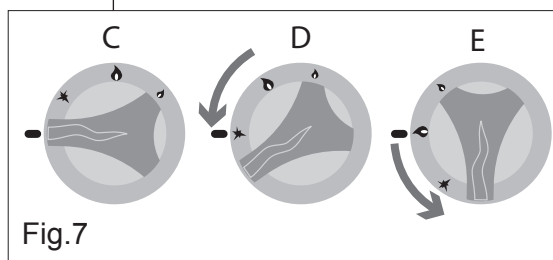
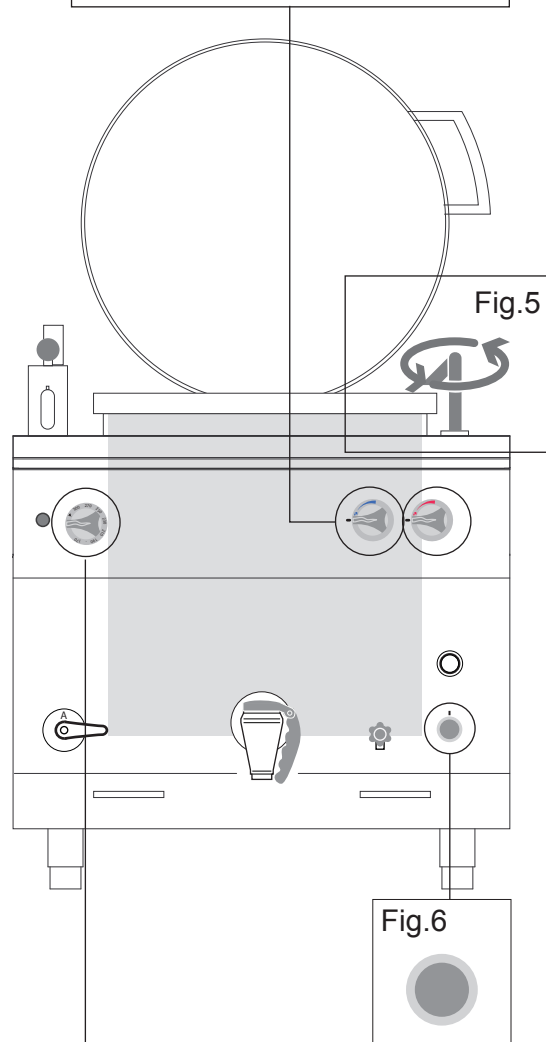
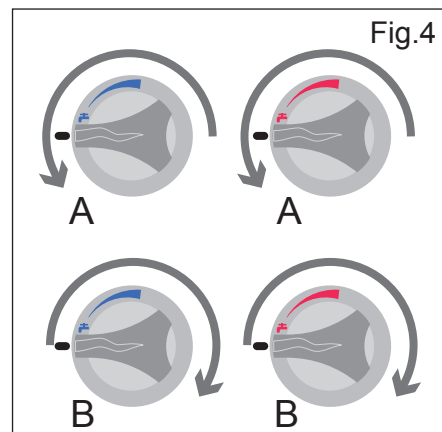
	La máquina se debe encender solo después de haber llenado la cámara de agua. No encenderla a seco (vea página anterior).
	La máquina se debe encender solo después de haber cargado el agua dentro del compartimiento de cocción. No encenderla a seco (con el compartimiento de cocción vacío).

Gire mientras presiona la llave de mando de los quemadores en posición piezoeléctrica (Fig. 7B).

Al mismo tiempo que gira la llave, presione el botón (Fig. 6) para generar la chispa de encendido de la llama piloto.

Cuando se enciende la llama piloto (se ve abriendo la puerita inferior del aparato) para regular la llama de trabajo gire la llave (Fig. 7C) hasta la posición mínimo y/o máximo.

Gire la llave de encendido a la posición "Cero" (Fig. 7A) para apagar el aparato.



Control del Funcionamiento

	Durante el funcionamiento la temperatura de la cámara es medida por el termómetro (Fig. 9).
	Durante el funcionamiento la presión dentro de la cámara es medida por el manómetro ubicado en la válvula (Fig. 8C). Cuando se superan los kPa 50, el sistema de purga entra en acción automáticamente (Fig. 8A).
	La válvula de presión de seguridad se puede activar manualmente actuando sobre el mango esférico de la misma (Fig. 8B). Esta operación permite disminuir la presión interna del circuito.
	Controle la temperatura durante el trabajo. Si fuera necesario agregue agua en la cámara actuando sobre el grifo de carga de agua.

Una vez que se alcanza la presión de trabajo (indicada por el escape a través de la válvula de seguridad), gire la llave de mando del quemador hasta la posición de mínimo.

Durante el trabajo controle el nivel del agua dentro del compartimiento de cocción. Si fuera necesario, lleve el agua a nivel actuando sobre las llaves de carga de agua.

	Cuando se reabastece el agua durante el funcionamiento existe el riesgo residual de quemaduras. Use medios adecuados de prevención y protección.
--	--

Para apagar el aparato una vez concluidas las operaciones de cocción, gire la llave de mando del quemador hasta la posición "Cero".

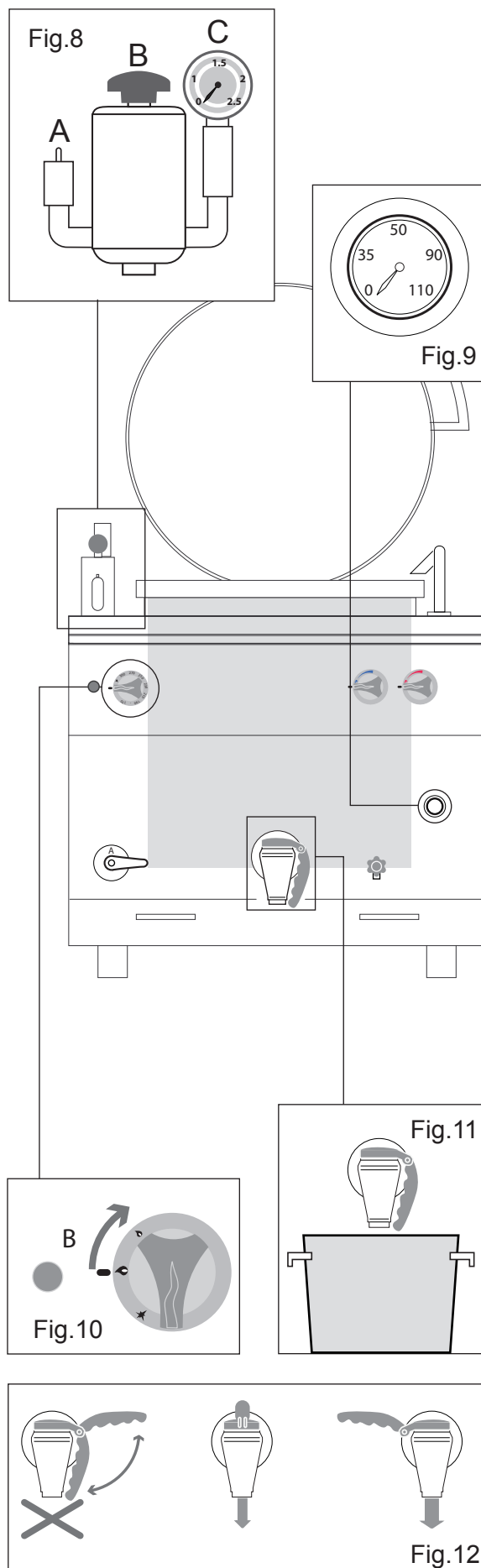
Descarga del Producto

Gire la llave de comando del quemador hasta la posición "Cero" (Fig. 10B).

	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.

1. Ubique un recipiente (de capacidad y material apropiados) debajo del grifo de descarga (Fig. 11).
2. Levante la manija y comience a girarla. La manija puede girar 180° (Vea Fig. 12).
3. Controle visualmente el llenado del recipiente. Una vez que se haya llenado hasta los 3/4 de su capacidad total, cierre el grifo.
4. Ubique el recipiente en un lugar previamente dispuesto para estacionar el producto trabajado.

Repita las operaciones 1-2-3-4 hasta vaciar por completo el compartimiento de cocción.



	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.
	Se puede poner agua (caliente y/o fría) en el compartimiento de cocción actuando sobre las 2 llaves (Fig. 4).

Para cargar agua en el compartimiento de cocción:

- Levante la tapa del compartimiento de cocción si fuera el caso.
- Gire la salida de agua en la dirección del compartimiento de cocción (Fig. 5).
- Abra a elección (caliente-fría-ambas) la llave de carga de agua (Fig. 4A) y llene la cuba de acuerdo con las exigencias del trabajo.
- Cuando termine el llenado cierre la/s llave/s (Fig. 4B). Acomode la salida de agua de manera que no impida cerrar la tapa (Fig. 5).

	Cuando se reabastece el agua durante el funcionamiento existe el riesgo residual de quemaduras. Use medios adecuados de prevención y protección.
--	--

Encendido/Apagado

	La máquina se debe encender solo después de haber llenado la cámara de agua. No encenderla a seco (vea página anterior).
	La máquina se debe encender solo después de haber cargado el agua dentro del compartimiento de cocción. No encenderla a seco (con el compartimiento de cocción vacío).

Modelo con cámara (indirecta)

Girar manteniendo presionada la válvula en posición piezoeléctrica (Fig.6 D) hasta el encendido de la llama piloto. Después de aproximadamente 20", controle visualmente si la llama piloto se mantiene encendida (Fig. 6), deje de presionar el botón.

Abra la puerta inferior del aparato y controle si se mantiene encendida la llama piloto.

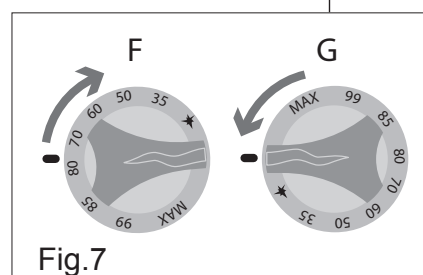
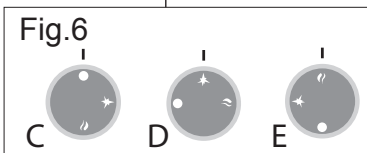
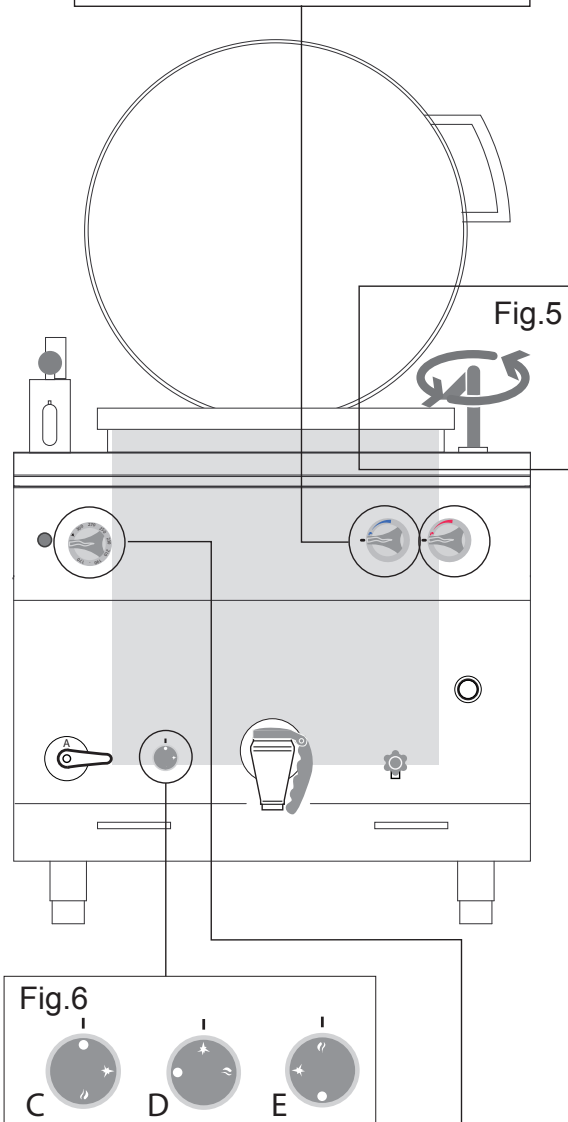
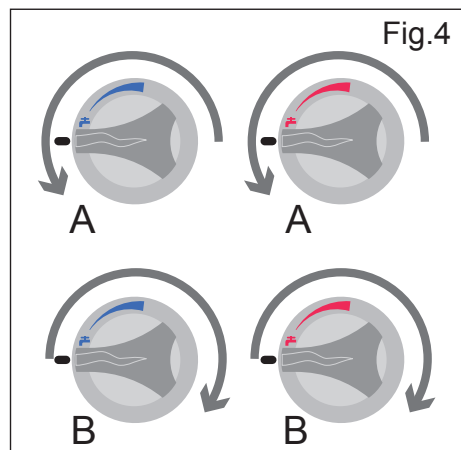
	Si después de 20" la llama piloto se apaga, repita la operación. En caso de que la llama piloto no permanezca encendida, contacte con el centro de asistencia técnica.
--	--

Luego, gírela hacia la posición de encendido del quemador (Fig. 6 E).

Terminado el procedimiento de encendido de la llama piloto, gire la llave para programar la temperatura del agua en la cámara (Fig. 7 F).

	Terminada la fase de trabajo, se puede apagar el quemador manteniendo activa la llama piloto girando la válvula a la posición piezoeléctrica (Fig.6 D)
--	--

Gire a la posición "Cero" la válvula para apagar el quemador y parar el aparato (Fig. 6 C).



3. INSTRUCCIONES DE USO - 900-980

Modelo con cámara (directa)

Gire mientras presiona la llave en posición piezoeléctrica (Fig. 9 H).

Presione el pulsador (Fig. 8) contemporáneamente para generar la chispa de encendido de la llama piloto.

Después de aproximadamente 20", del encendido de la llama piloto, deje de presionar el botón.



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.

Cuando se enciende la llama piloto (se ve abriendo la puerta inferior del aparato) para regular la llama de funcionamiento, gire la llave (Fig. 9 I) hasta la posición mínimo y/o máximo.



Terminada la fase de funcionamiento, en previsión de un nuevo ciclo de producción, es posible apagar el quemador manteniendo activa la llama piloto girando la llave en posición piezoeléctrica (Fig. 9 H)

Gire en la posición "Cero" (Fig. 9 G) la llave para apagar el aparato.

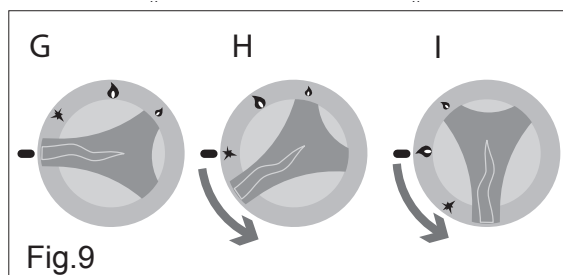
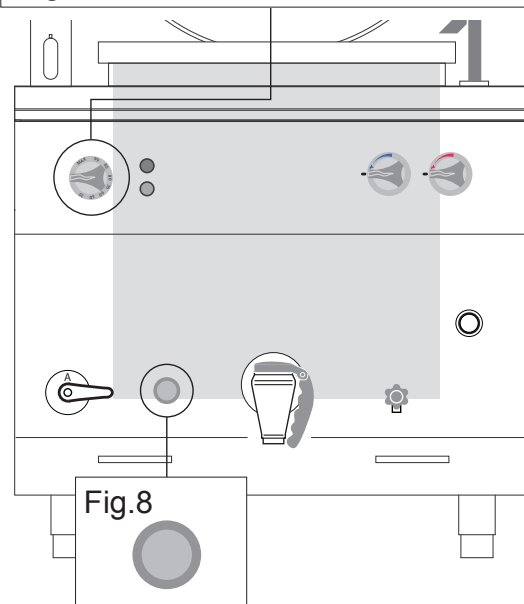


Fig.9



Control Funcionamiento Cámara



Durante el funcionamiento el nivel del agua de la cámara se detecta mediante un visor (Fig. 10).



Durante el funcionamiento la presión dentro de la cámara es medida por el manómetro ubicado en la válvula (Fig. 11 C) y superados los 50 kPa se acciona automáticamente el sistema de purga (Fig. 11 A).

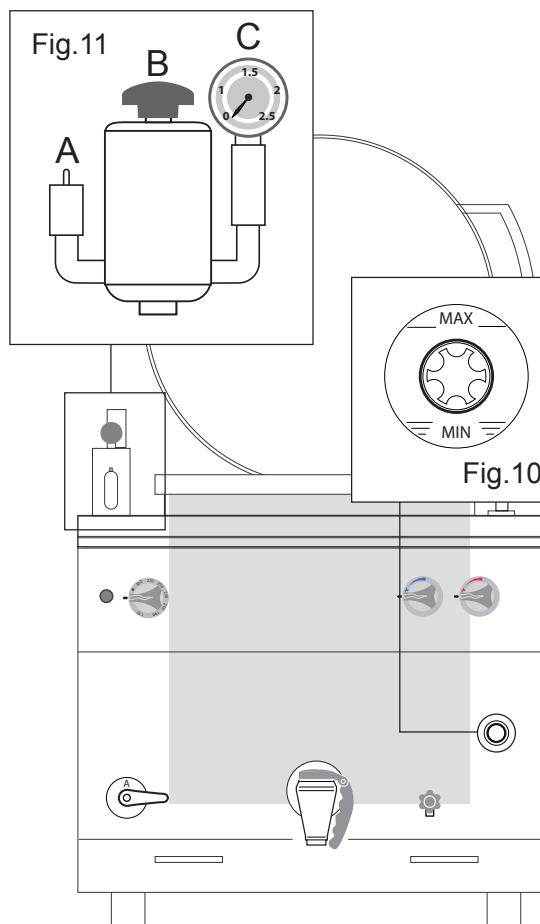


La válvula de presión de seguridad se puede activar manualmente actuando sobre el mango esférico de la misma (Fig. 11 B). Esta operación permite disminuir la presión interna del circuito.

Durante el funcionamiento controle el nivel del agua mediante el visor (Fig.10); si fuera necesario, lleve el agua a nivel actuando sobre las llaves de carga de agua.



Cuando se reabastece el agua durante el funcionamiento existe el riesgo residual de quemaduras. Use medios adecuados de prevención y protección.



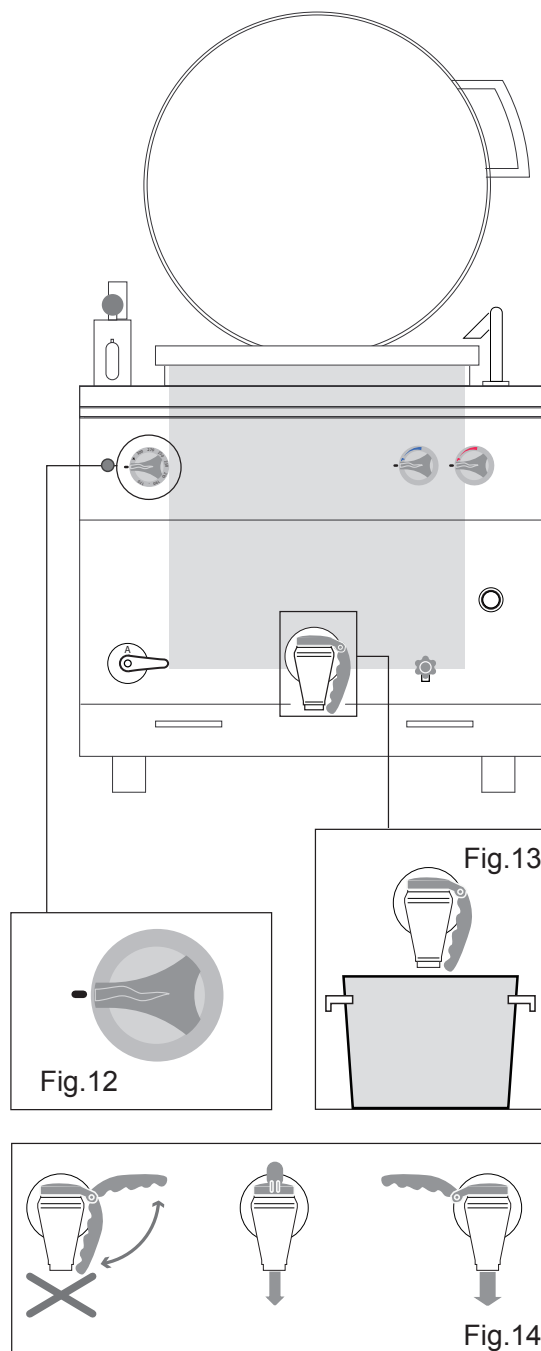
Descarga del Producto

Gire a la posición "Cero" (Fig. 12) la llave del termostato.

	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.

1. Ubique un recipiente (de capacidad y material apropiados) debajo del grifo de descarga (Fig. 13).
2. Levante la manija y comience a girarla. La manija puede girar 180° (Vea Fig. 14).
3. Controle visualmente el llenado del recipiente. Una vez que se haya llenado hasta los 3/4 de su capacidad total, cierre el grifo.
4. Ubique el recipiente en un lugar previamente dispuesto para estacionar el producto trabajado.

Repita las operaciones 1-2-3-4 hasta vaciar por completo el compartimiento de cocción.



3. INSTRUCCIONES DE USO

Puesta fuera de servicio

Al terminar el ciclo de trabajo gire la llave de comando del quemador hasta la posición "Cero".

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

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.



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 fluir el agua utilizando el grifo de descarga.

Abra el grifo de descarga de la marmita solo después de haber ubicado un recipiente de material y capacidad apropiados debajo del grifo.

Para poder transportar el recipiente con seguridad, llénelo hasta la mitad.

Para vaciar el contenedor 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 la marmita.

Una vez terminadas las operaciones descritas, seque con cuidado el compartimiento de cocción usando un paño no abrasivo.

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.

Una vez terminadas las operaciones, espere a que se enfríe la máquina y vacíela del agua de la cámara mediante el tapón correspondiente colocado bajo la cámara (ver secc.3 Instrucciones para el uso - Ubicación de los elementos principales).

Desenrosque el tapón de desagüe tras haber colocado un contenedor (de material y capacidad adecuados) bajo la cámara.

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 la cámara del agua.

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.

4. MANTENIMIENTO ORDINARIO

Tabla sinóptica: competencias - intervención - frecuencia

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

	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
	Limpieza de la chimenea	Anual
	Control del termostato	Anual
	Control del micro interruptor	Anual
	Control válvula de seguridad	Semestral
	Limpieza de las placas (de cromo o de arrabio)	Todos los días

	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

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.	- El interruptor principal no está introducido. - Se activó el interruptor diferencial o el magnetotérmico.	- Introduzca el interruptor principal. - Restablezca el diferencial o el magnetotérmico.
No llega agua a la cuba cuece-pasta.	El grifo de la red del agua está cerrado.	Abra el grifo de la red del agua.
No se descarga el agua del compartimiento de cocción.	La descarga está obstruida.	- Limpie el filtro de la descarga. - elimine los eventuales residuos.
Las paredes internas de la cuba están cubiertas de depósitos calcáreos.	El agua es demasiado dura, el ablandador se ha terminado.	- Conecte el equipo a un ablandador. - Regenere el ablandador. - Descalcifique el compartimiento de cocción.
Hay manchas en el compartimiento de cocción.	- Calidad del agua. - Detergente de mala calidad. - Enjuague insuficiente.	- Filtre el agua (vea ablandador). - Utilice el detergente recomendado. - Vuelva a enjuagar.
El equipo a gas no se enciende.	- Grifo del gas cerrado. - Hay aire en las tuberías.	- Abra el grifo del gas. - Repita las operaciones de encendido.
Los indicadores luminosos permanecen apagados.	- El interruptor principal no está introducido. - Se activó el interruptor diferencial o el magnetotérmico.	- Introduzca el interruptor principal. - Restablezca el diferencial 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 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.