

01/2017

Mod: E99/2IDA1-N

Production code: BE2A8I



Diamond
catering equipment

PLACAS DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN
INSTRUCCIONES PARA EL FUNCIONAMIENTO

ES



12/2016 - Ed 7 - Cod.n° 181655

ELEKTRYCZNY
ELECTRIC
ELEKTRISCH
ELECTRIQUE
ELÉCTRICO
ELÉTRICO
ELETTRICO
ЭЛЕКТРИЧЕСТВО
ELEKTRISK



0. IDENTIFICACIÓN DEL DOCUMENTO

0.1 MARCO REGLAMENTARIO DE REFERENCIA

1. INFORMACIONES PARA LOS USUARIOS

Prefacio - Cometido del documento - Como leer el documento
Conservación del documento - Destinatarios - Programa de entrenamiento de operadores

Disposiciones previas a cargo del cliente - Contenido del equipo - Usos

Condiciones límite de funcionamiento y ambientales permitidas

Prueba de funcionamiento y garantía

2. INFORMACIÓN GENERAL SOBRE LA SEGURIDAD

Prefacio - Obligaciones - Prohibiciones - Consejos - Recomendaciones

Indicaciones acerca de los riesgos residuales

3. INSTRUCCIONES DE USO

Ubicación de los principales componentes

Modo y función de las llaves, botones e indicadores luminosos

Descripción de los modos de parada

Parada por anomalía en el funcionamiento

Parada de emergencia

Parada durante una fase del trabajo

Primera puesta en funcionamiento

Limpieza en la primera puesta en marcha

Puesta en funcionamiento diaria

Puesta fuera de servicio diaria y prolongada en el tiempo

Puesta en marcha para la producción

Encendido/Apagado

Carga-Descarga del producto

Puesta fuera de servicio

4. MANTENIMIENTO ORDINARIO

Obligaciones - Prohibiciones - Consejos - Recomendaciones

Limpieza diaria de los componentes en acero inoxidable

Limpieza diaria de los componentes en vidrio

Limpieza para la puesta fuera de servicio prolongada

Tabla sinóptica: competencias - intervención - frecuencia

Lista averías - Troubleshooting

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 necesidad de comunicarlo.

Objetivo del documento

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

Como leer el documento

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

Conservación del documento

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

Destinatarios

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

Programa de capacitación para operadores

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

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

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

Disposiciones previas a cargo del cliente

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

- adecuaciones de los locales (incluidos trabajos de albañilería, cimientos o tuberías que se requieran eventualmente);
- piso antideslizante y sin asperezas;
- adecuación del lugar de instalación y la propia instalación del equipo respetando las dimensiones indicadas en el diseño (superficie de apoyo);
- predisposición de los servicios auxiliares adecuados a las exigencias de instalación (red eléctrica, red hídrica, red de gas, red de descarga);
- predisposición del sistema eléctrico de acuerdo con las disposiciones normativas vigentes en el lugar de instalación;
- iluminación adecuada de acuerdo con 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 del 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.

Condiciones permitidas para el funcionamiento

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

El equipo se debe instalar en un lugar adecuado para permitir las 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 de funcionamiento y garantía

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

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

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

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

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

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

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

La garantía se extingue en los siguientes casos:

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

La garantía además se extingue si se constatan:

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

Autorización

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

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

2. INFORMACIÓN GENERAL SOBRE LA SEGURIDAD

Prefacio

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

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.
	Queda prohibido que personas no autorizadas realicen cualquier tipo de intervención (incluido niños, invalidos, personas incapacitadas físicamente, sensorialmente y mentalmente). Queda prohibido realizar cualquier tipo de intervención sin haber leído por completo la documentación.
	Antes de llevar a cabo cualquier operación, lea las instrucciones.
	Elimine todo tipo de suministro (energía eléctrica - gas - agua) del tramo anterior al equipo cada vez que deba trabajar en condiciones de seguridad.
	Utilice un equipo de protección adecuado para las operaciones que se deben realizar. La Comunidad Europea publicó las directivas sobre los dispositivos individuales de protección, a las que los operadores deben atenerse. Ruido aéreo ≤ 70 dB
	No deje objetos ni materiales inflamables cerca del equipo. No obstruya las aberturas y/o ranuras de aspiración o de expulsión del calor.
	Elimine los residuos especiales según lo establecen las normas vigentes.
	Si hay personas que tienen pacemaker y/o bien prótesis mecánicas, es necesario llamar al propio doctor o el fabricante del producto antes de aprovechar el equipo.
	Los objetos metálicos, como los utensilios para cocinar, los cubiertos etc. tienen que ser colocados lejos de la zona de cocción. Hay peligro de abrasar y fuego.
	Durante el uso del equipo, no aproveche objetos personales (como anillos, relojes etc.) cerca del plano de cocción. Peligro de abrasar.
	El material aprovechado para contener los productos por la cocción, puede producir ruidos anómalos (como susurros, siseo y silbidos) en la fase de funcionamiento del equipo.
	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 contenedores para la cocción de manera que durante la elaboración de producto queden a la vista del operador. Los contenedores 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.

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

2. INFORMACIÓN GENERAL SOBRE LA SEGURIDAD

Obligaciones - Prohibiciones - Consejos - Recomendaciones

	Conserve este manual cuidadosamente para que siempre quede al alcance de todos los que utilicen el equipo, de manera que puedan consultarlo cuando sea necesario.
	Puede operar los mandos del equipo solo con las manos. Los daños provocados por el uso de objetos punzantes, afilados o similares harán caducar todas las cláusulas de la garantía.
	Para minimizar los peligros de descargas e incendios, no conecte ni desconecte la unidad con las manos mojadas.
	Cada vez que deba acceder a la zona de cocción recuerde que existe el peligro de quemaduras. Por lo tanto es obligatorio adoptar medidas de protección individual adecuadas.
	No utilizar el dispositivo con marmitas vacíos. Peligro de combustión. Riesgo de quemaduras
	Ne aprovechar el equipo si el plano esta danado o bien perforado.

Indicaciones acerca de los riesgos residuales

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

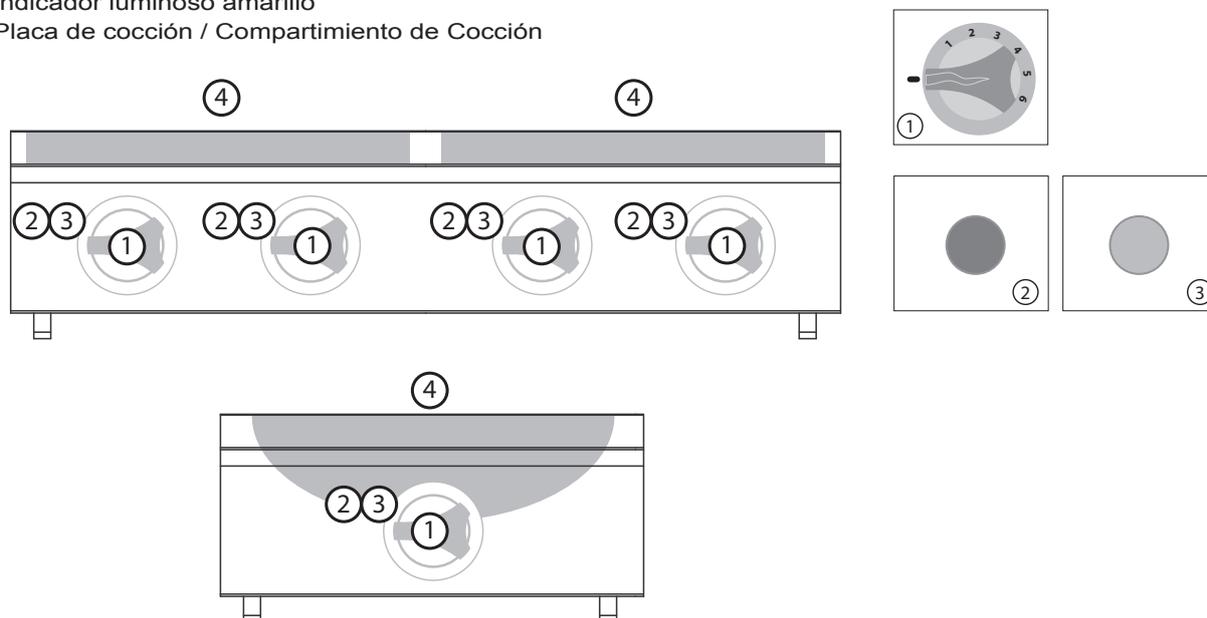
	Peligro de interferencia electromagnética: el uso del equipo puede dañar el correcto funcionamiento de packemakers.
	Peligro de daño a los componentes magnéticos: este riesgo subsiste si hay objetos dotado de componentes magnéticos (teléfono móvil, tarjetas de crédito etc.) cerca del equipo en función.
	Riesgo residuo de cierre circuito eléctrico: este peligro subsiste si dos o más recipientes llegan en contacto directo en fase de cocción. Peligro de calentarse excesivamente y posible soldadura entre los recipientes.
	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 si se entra en contacto accidentalmente con la salida de materiales que se encuentran a altas temperaturas. Si los contenedores que estén muy llenos de líquidos y/o de sólidos que en fase de calentamiento cambian de forma (pasan del estado sólido al líquido), 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: <ul style="list-style-type: none"> • hay olor a gas en el ambiente; • se usa el aparato en una atmósfera que contiene sustancias que puedan explotar; • se utilizan alimentos en recipientes cerrados (por ejemplo frascos o latas) si éstos no son adecuados al propósito.
	Riesgo residual de incendio: Este riesgo existe cuando: <ul style="list-style-type: none"> • se utiliza con líquidos inflamables (como por ejemplo alcohol).

3. INSTRUCCIONES DE USO

Ubicación de los principales componentes

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

1. Llave encendido y regulación de la temperatura de la placa
2. Indicador luminoso verde
3. Indicador luminoso amarillo
4. Placa de cocción / Compartimiento de Cocción



Modo y función de las llaves, botones e indicadores luminosos

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

	<p>Llave de encendido y termostato (ELÉCTRICO). Cumple tres funciones distintas:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Inicia/Interrumpe la tensión eléctrica del circuito. 2. Regula la temperatura de ejercicio. 3. Inicia/Detiene la fase de calentamiento.
	<p>Indicador luminoso verde (ELECTRICO): el indicador es subordinado al uso del mando del termostato. Hay tres tipos de señal:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Iluminación permanente que señala el funcionamiento correcto. 2. Iluminación FRECUENCIA regulara. Señala que el equipo está esperando la disposición del contenedor para seguir el funcionamiento. 3. Iluminación FRECUENCIA irregulara. Señala un error de funcionamiento (ver 4. Manutención ordinaria – lista de alarmas).
	<p>Indicador luminoso rojo (ELECTRICO): el indicador es subordinado al uso del mando del termostato. Luce permanente que señala una fase de error (ver 4. Manutención ordinaria – lista de alarmas).</p>

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:

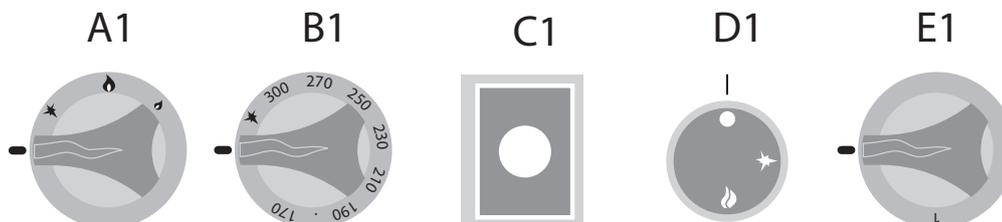
- Freidora (en todos los modelos)
- Cacerola para estofado (en todos los modelos)
- Cacerola (en todos los modelos)
- Cuecepasta (solo en el modelo Eléctrico)
- Cocina (en todos los modelos con horno eléctrico)
- Frytop presente en todos los modelos eléctricos (solo para 900-980)
- Piedra volcánica (no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

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

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

Parada de emergencia

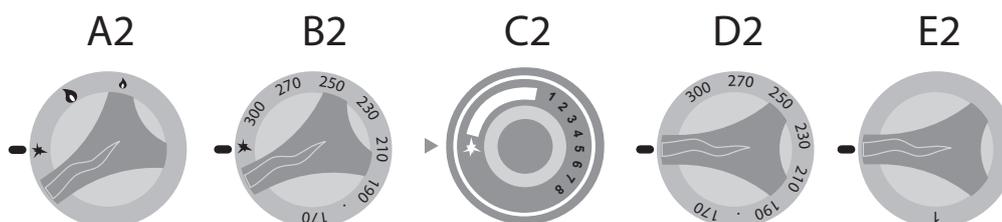
En situaciones o circunstancias que puedan resultar peligrosas, según el modelo, gire la llave hasta la posición "Cero" (A-B-C-D-E-1). Vea modo y función de las llaves, botones e indicadores luminosos.



Parada durante una fase del trabajo

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

- Aparatos a Gas: Poner 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: Poner las llaves "D2-E2" en posición "Cero" para detener la generación de calor.
- (Vea modo y función de las llaves, botones e indicadores luminosos).



3. INSTRUCCIONES DE USO

Primera puesta en funcionamiento

	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 funcionamiento diaria

Procedimiento:

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

Puesta fuera de servicio diaria y prolongada en el tiempo

Procedimiento:

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

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

Puesta en marcha para la producción

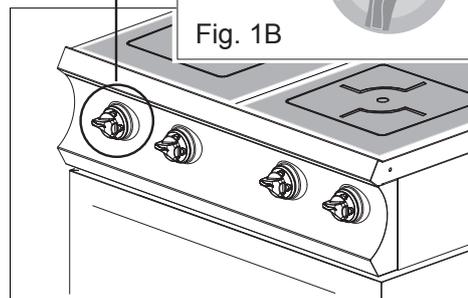
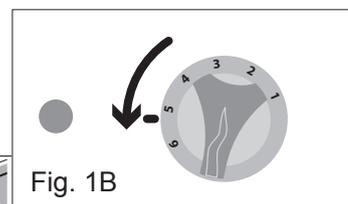
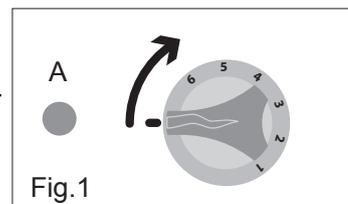
	Antes de continuar, consulte el apartado "Puesta en funcionamiento diaria".
	Al cargar y descargar el producto del equipo, existe un riesgo residual de quemaduras. Éstas pueden ocurrir debido al contacto accidental con: la encimera de cocción - el compartimiento del horno - los recipientes o el material tratado.
	Tome medidas de protección individual adecuadas. Utilice un equipo de protección adecuado para las operaciones que se deben realizar.
	Los productos para hornear se deben colocar en recipientes adecuados para la cocción y puestos correctamente sobre la placa y/o el compartimiento del horno.

3. INSTRUCCIONES DE USO

Encendido/Apagado

Hay que empezar la cocción como se consigue:

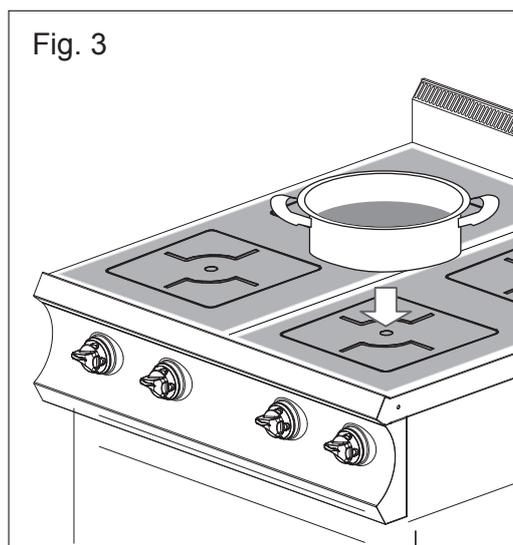
1. Dar vuelta al mando en la posición que se desea para regular la temperatura de ejercicio (fig. 1).
2. El indicador verde se activa y emite impulsiones luminosas a intermitencia regular (fig. 1 A).
3. Colocar el contenedor al centro de la zona de cocción (ver Instrucciones para el uso – Carga/Descarga del producto).
4. La iluminación permanente verde señala la fase de funcionamiento (Fig. 1 A).
5. Dar vuelta al mando en la posición “Cero” (Fig. 1 B) para parar la producción de calor.



	La velocidad de calentamiento de las placas se configura girando la llave (Posiciones 0 a 6). La posición 6 corresponde a la mayor velocidad de calentamiento.
--	--

Carga-Descarga del producto

	Los contenedores para cocinar a inducción tienen que ser en hierro colado, acero inoxidable, acero esmaltado, base multicapas (dónde específicamente indicado).
	Las bases de contenedores tienen que ser platos y magnetizable (un imán tiene que quedarse junto a la capa). Aprovechar marmitas wok específico para inducción.
	Los contenedores para cocinar sobre las planchas tienen que haber un diámetro mínimo de 120 mm.
	Durante el uso del dispositivo, no se puede crear zonas de contacto entre los recipientes.
	La cantidad de producto dentro del contenedor no debe superar los 3/4 de la capacidad del recipiente.
	Los productos a cocinar tienen que ser puesto con cuidado en contenedor adecuados lejos de la área del equipo. Colocar estos productos al centro de la zona de cocción.



Ubicar el recipiente en el centro de la placa de cocción (Fig. 3).

Al finalizar el proceso de cocción, retire el recipiente de la placa de cocción y colóquelo en un lugar preparado para el estacionamiento.

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

Puesta fuera de servicio

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

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

Asegúrese de que el equipo esté completamente limpio.

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

Compruebe que los grifos de descarga (si están presentes) estén en posición de "Cerrado".

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.
	Queda prohibido que personas no autorizadas realicen cualquier tipo de intervención (incluido niños, invalidos, personas incapacitadas físicamente, sensorialmente y mentalmente). Se prohíbe que el operador heterogéneo realice cualquier tipo de operación de índole técnica cualificada y autorizada.
	Cada vez que deba acceder a la zona de cocción recuerde que existe el peligro de quemaduras. Por lo tanto es obligatorio adoptar medidas de protección individual adecuadas.
	Quite la alimentación eléctrica en el tramo anterior al equipo cada vez que se deba trabajar en condiciones de seguridad para realizar las operaciones o intervenciones de limpieza y de mantenimiento.
	Utilice un equipo de protección adecuado para las operaciones que se deben realizar. La Comunidad Europea publicó las directivas sobre los dispositivos individuales de protección, a las que los operadores deben atenerse.
	El equipo se utiliza en la elaboración de productos para uso alimenticio; manténgalo constantemente limpio, al igual que todo el entorno de trabajo. Si no se mantiene la máquina en óptimas condiciones de higiene, es posible que se deteriore antes de tiempo y que se generen situaciones de peligro.
	Los restos de suciedad acumulados cerca de las fuentes de calor pueden incendiarse durante el funcionamiento normal de la máquina. Esto puede crear situaciones de peligro. El equipo se debe limpiar regularmente y se deben quitar todas las incrustaciones o depósitos de alimentos.
	El efecto químico de la sal, del vinagre u otras sustancias ácidas durante el proceso de cocción puede causar a largo plazo corrosión dentro del compartimento de cocción. Al final de cada ciclo de cocción que utilice dichas sustancias, el equipo se debe lavar a fondo con detergente, enjuagar con abundante agua y secar con cuidado.
	Preste atención para no dañar las superficies de acero inoxidable, evite especialmente el uso de productos corrosivos y no utilice material abrasivo ni herramientas cortantes.
	El detergente líquido para limpiar la cuba de cocción debe tener las siguientes características químicas: pH superior a 12, exento de cloruros/amoniaco, viscosidad y densidad similares a las del agua. Para limpiar la parte externa e interna del equipo, utilice productos que no sean agresivos (use los detergentes comerciales que se indican para limpiar acero, vidrio y esmaltes).
	Lea con atención las indicaciones que figuran en la etiqueta de los productos utilizados, utilice un equipo de protección adecuado para las operaciones que se deben realizar (consulte acerca de los medios de protección que figuran en la etiqueta del embalaje).
	No limpie el equipo con chorros de agua a presión o directos. Enjuague las superficies con agua potable y séquelas con un paño absorbente u otro material no abrasivo.
	Quitar al instante con un utensilio adecuado (raspador por vidrio) alimentos que contienen azúcar que cayó en la zona de cocción por casualidad.
	Alejar de la zona de cocción en función, todos los materiales como hojas de aluminio y contenedor de plástico. En esta manera, se puede evitar de comprometer el estado del equipo.
	Usar precaución durante el uso del dispositivo: plano de cocción en vidrio. No aprovechar el plano inducción como superficie de apoyo.
	Aprovechar contenedor con fondo limpio para evitar daños a la superficie de las planchas y comprometerne el uso.
	En caso de períodos de inactividad prolongada, además de desconectar todas las líneas de alimentación, será necesario limpiar con cuidado todas las partes internas y externas del equipo.
	Antes de llevar a cabo cualquier operación de limpieza de las que se describen a continuación, es obligatorio que el operador haya leído todo el documento.
	Elimine los residuos según lo establecen las normas vigentes.

	<p>Limpieza diaria de los componentes en acero inoxidable</p> <p>Mediante pulverización, aplique detergente en toda la superficie del compartimiento de cocción y limpie con cuidado y manualmente la superficie entera con una esponja no abrasiva.</p> <p>Finalizada la operación, enjuague abundantemente el compartimiento de cocción con agua potable (no use chorros de agua a presión y/o dirigidos).</p> <p>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.</p>
	<p>Limpieza diaria de los componentes en vidrio</p> <p>Esperar la refrigeración del equipo.</p> <p>No aprovechar chorros de agua a condensación y/o bien directos.</p> <p>Emplear sobre el plano interesado un detergente específico usando un vaporizador normal y, manualmente, utilizar un paño mojado para limpiar esmeradamente.</p> <p>Cuando estas operaciones serán terminadas y tendrán éxito, hay que secar cuidadosamente la zona de cocción con un paño no abrasivo.</p> <p>Si necesario, repetir las operaciones sobre describe por un nuevo ciclo de limpieza</p>
	<p>Limpieza para la puesta fuera de servicio prolongada</p> <p>Si el equipo no se utiliza durante un período de tiempo prolongado, será necesario efectuar todos los procedimientos descritos en el apartado "Limpieza diaria".</p> <p>Por los componentes en acero:</p> <p>Al finalizar las operaciones, proteja las partes más expuestas a fenómenos de oxidación como se indica a continuación.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Para limpiar las partes, utilice agua tibia ligeramente jabonosa; • Enjuáguelas con cuidado y no utilice chorros de agua a presión o directos; • Seque cuidadosamente todas las superficies utilizando material no abrasivo; • Pase un paño no abrasivo apenas humedecido con aceite de vaselina sobre todas las superficies de acero inoxidable para crear una película de protección. <p>Por los componentes en vidrio:</p> <p>aplique con un paño suave y una capa de cera protectora específica para el material.</p> <p>Ventile periódicamente los equipos y los locales.</p>

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 el equipo, 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 de termostato (modelos predispuestos)	Anual
	Control del micro interruptor (modelos predispuestos)	Anual
	Control válvula de seguridad	Semestral
	Limpieza de las placas (de cromo o de arrabio, vidrio)	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 autorizado de atención al cliente.
	El encargado autorizado 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

Lista averías - Troubleshooting

Las averías son descubiertas con iluminación permanente del indicador luminoso rojo y del indicador verde intermitente (ver 2. Informaciones generales de seguridad – función mandos y botones). A la durabilidad y a la frecuencia del indicador verde intermitente equivale una avería.

Ejemplo:



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

AVERÍA	PROBLEMA	CAUSA	SOLUCION
1	No hay corriente en el inductor	Cazuela no adecuada (p.e. aluminio)	Utilice una cazuela adecuada (p.e. de acero 430)
2	Corriente elevada en el inductor	Cazuela no adecuada (p.e. aluminio)	Utilice una cazuela adecuada (p.e. de acero 430)
3	Elevada temperatura en la unidad de refrigeración	Conductos de aire obturados / ventilador bloqueado	Compruebe y libere los conductos / limpie el ventilador
4	Elevada temperatura en la zona de cocción	Cazuela vacía	Quite la cazuela y apague la placa
5	Interrupción del mando	Mando defectuoso	Compruebe / sustituya el interruptor
6	Elevada temperatura en el interior del generador	Conductos de aire obturados / ventilador bloqueado	Compruebe y libere los conductos / limpie el ventilador
7	Sensor de la temperatura de la zona de cocción	Cortocircuito en el sensor	Haga que lo comprueben / que sustituyan el sensor
10	Error de conexión	No hay conexión entre el panel de control y el generador	Desconecte la placa de la alimentación y compruebe las conexiones



Por todos otros errores, hay que contactar el servicio de asistencia técnica autorizado.

ANOMALÍA	POSIBLE CAUSA	INTERVENCIÓN
No se puede encender el equipo.	El interruptor principal no está introducido. / El interruptor diferencial o el magnetotérmico fueron activados.	Introduzca el interruptor principal. / Restaure el diferencial o el magnetotérmico.
Los indicadores luminosos permanecen apagados.	El interruptor principal no está introducido. / El interruptor diferencial o el magnetotérmico han sido accionados.	Introduzca el interruptor principal. / Restaure 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 autorizado.



5. DESGUACE

Puesta fuera de servicio y desguace del equipo



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

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

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



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

Eliminación de los residuos



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

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

