

04/2019

Mod: NT53AL/T2V(230/3)

Production code: P01IR02031

AMASADORA A ESPIRAL



ES **Manual de instrucciones, uso y manutenzione**
(Traducción de las instrucciones originales)

ÍNDICE

1 PREMISA	77
2 ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD	77
Advertencias para el instalador	77
Advertencias para el usuario	77
Advertencias para el encargado del mantenimiento	77
Riesgos residuales	78
3 ESPECIFICACIONES GENERALES	80
Características generales	80
Datos técnicos	80
Esquemas eléctricos	81
4 INSTALACIÓN	86
Descarga y movilización de la amasadora	86
Montaje ruedas	86
Colocación de la amasadora	86
Conexión a las instalaciones (conexión eléctrica)	87
Puesta a tierra	87
5 MANDOS	87
Descripción del cuadro de mandos	87
6 MODALIDAD DE USO	87
Control funcional	87
Encendido de la amasadora	87
Fase de trabajo	88
Dispositivos de seguridad	88
Apagado de la amasadora	89
7 MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	89
Precauciones de seguridad	89
Mantenimiento y limpieza ordinaria dirigida al usuario	89
Mantenimiento extraordinario dirigido a los técnicos especializados	89
Indicaciones para pedir los repuestos	91
8 POSIBLES ANOMALÍAS	91
9 INFORMACIONES PARA EL DESGUACE Y LA ELIMINACIÓN	91

1 PREMISA

Estimado cliente, antes que nada le agradecemos por la preferencia que ha realizado adquiriendo nuestro producto y lo felicitamos por la elección.

Para que pueda utilizar de la mejor manera su nueva amasadora, lo invitamos a seguir atentamente lo descrito en el presente manual.

Las amasadoras a las cuales hace referencia el presente manual, han sido diseñadas exclusivamente para satisfacer las exigencias de producción de amasijos para pizza y productos similares.

El destino de uso anteriormente descrito y las configuraciones previstas para estos aparatos son las únicas admitidas por el Fabricante: no usar el aparato no cumpliendo con las indicaciones suministradas.

La instalación la debe realizar exclusivamente personal cualificado, que pueda garantizar las mejores condiciones de funcionamiento y seguridad.

2 ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Advertencias para el instalador

Controlar que las predisposiciones para la conexión de la amasadora cumplan con los reglamentos locales, nacionales y europeos

- Cumplir con las prescripciones indicadas en el presente manual.
- No realizar conexiones eléctricas volantes con cables provisorios o no aislados.
- Controlar que la puesta a tierra de la instalación eléctrica sea eficiente.
- Usar siempre los equipos de seguridad individual y los demás medios de protección previstos por ley.

Advertencias para el usuario

Las condiciones ambientales del lugar donde se realiza la instalación del horno debe tener las siguientes características:

- Estar seco;
- Fuentes hídricas y de calor adecuadamente distantes;
- Ventilación e iluminación adecuada y responder con las normas higiénicas y de seguridad previstas por las leyes vigentes;
- El suelo debe ser plano y compacto para favorecer una limpieza precisa;
- No se deben colocar en las inmediatas cercanías de la amasadora, obstáculos de cualquier naturaleza que puedan afectar la ventilación normal de la misma.

Además el usuario debe:

- Prestar atención que los niños no se acerquen a la amasadora en funcionamiento;
- Cumplir con las prescripciones indicadas en el presente manual;
- No quitar o alterar los dispositivos de seguridad de la amasadora;
- Prestar siempre máxima atención, es decir cumplir con su trabajo y no usar la amasadora cuando está distraído;
- Respetar las instrucciones y las advertencias evidenciadas en las placas expuestas en la amasadora.
Las placas son dispositivos de prevención de accidentes, por lo tanto siempre se deben leer perfectamente. En caso que estén dañadas y sean ilegibles es obligatorio cambiarlas, solicitando el recambio original al Fabricante.
- Al final de cada uso y antes de las operaciones de limpieza y mantenimiento quitar la alimentación eléctrica.

Advertencias para el encargado del mantenimiento

Cumplir con las prescripciones indicadas en el presente manual:

- Usar siempre los equipos de seguridad individual y los demás medios de protección.
- En caso que uno de los dispositivos de seguridad esté descalibrado o no funcione, la amasadora se debe considerar no funcionante.
- Quitar la alimentación eléctrica antes de intervenir en partes eléctricas, electrónicas y conectores.

Riesgos residuales

RIESGOS RESIDUALES AMASADORAS DE ESPIRAL

La máquina detecta riesgos que no se eliminaron completamente desde el punto de vista de las proyecciones o con la instalación de protecciones adecuadas.

Para que el Cliente esté totalmente informado se listan, a continuación, los riesgos residuales que siguen en la máquina: dichos comportamientos deben considerarse incorrectos y, por lo tanto, prohibidos.

RIESGOS RESIDUALES	SITUACIÓN PELIGROSA	ADVERTENCIA	EPI
Descripción	Descripción	Descripción	Imagen
Ruido	Ruido provocado por el funcionamiento de la máquina que genera una potencia acústica inferior o igual a 70 dB.	Si el ambiente es muy ruidoso, llevar los equipos de protección adecuados para proteger el oído (auriculares de cabeza).	
Resbalamiento o caída	El operador puede resbalarse por presencia de agua o suciedad en el suelo.	Durante el uso del aparato, utilizar equipos adecuados de protección individual anti-resbalamiento.	
		Conservar limpia la zona delante del horno.	
Aplastamiento	El personal puede aplastarse los dedos/mano durante el movimiento de las partes móviles.	El mantenimiento debe ser desempeñado sólo por personal cualificado y dotado de equipos de protección individual (Guantes).	
Cortes	Pueden ocurrir cortes debidos a las partes internas del chasis máquina durante las intervenciones de mantenimiento.	El mantenimiento debe ser desempeñado sólo por personal cualificado y dotado de equipos de protección individual (Guantes anti corte y prendas que cubran el antebrazo).	 
Vuelco cargas	Movilización del aparato o de una parte sin medios adecuados.	Durante la movilización del aparato o del embalaje del mismo utilizar accesorios o sistemas de levantamiento adecuados. (Capítulo 4 INSTALACIÓN)	
Choque Eléctrico (Electrocución)	Contacto con partes eléctricas en tensión durante las operaciones de mantenimiento realizadas con el cuadro eléctrico en tensión. El operador interviene (con una herramienta eléctrica o sin seccionar la alimentación de la máquina) estirado en el suelo con superficie mojada.	El mantenimiento del aparato debe ser desempeñado sólo por personal cualificado y dotado de equipos de protección individual contra la electrocución.	  
	Electrocución provocada por mal funcionamiento de la instalación de toma de tierra o de los dispositivos de protección eléctrica.	Instalar arriba del aparato unos dispositivos de protección conformes a las reglamentaciones vigentes.	
Químico	Durante las operaciones de carga de los ingredientes secos se pueden detectar polvos en suspensión.	Reducir al mínimo la altura de carga en la cubeta. Utilizar equipos de protección para las vías respiratorias y los ojos. (Mascarilla y gafas).	 
Higiénico, micro biológico	Falta de limpieza de la máquina y del local en el que se encuentra.	La falta de higiene puede ser un riesgo para la salud de las personas. Tener mucho cuidado con los ciclos de limpieza.	
Uso incorrecto	Eliminación protecciones fijas o dispositivos de seguridad.	El operador nunca debe, por ninguna razón, quitar las protecciones fijas (paneles) o los dispositivos de seguridad (rejilla cubeta, micro rejilla, sensor cubeta).	

EQUIPOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL PARA HORNOS FLAME

A continuación, un cuadro resumen de los Equipos de Protección Individual (EPI) que se deben utilizar durante las diferentes fases de vida del aparato.

Fase	Prendas de protección	Calzado de seguridad	Guantes	Gafas	Protectoras auriculares	Mascarilla	Casco o casco de seguridad
							
Transporte	X	X	X				
Movilización	X	X	X				
Desembalaje	X	X	X				
Montaje	X	X	X				
Uso ordinario							
Ajustes		X	X	X			
Limpieza ordinaria		X	X	X			
Limpieza extraordinaria		X	X	X		X	
Mantenimiento	X	X	X	X			
Desmontaje	X	X	X	X		X	
Demolición	X	X	X	X		X	

3 ESPECIFICACIONES GENERALES

Características generales

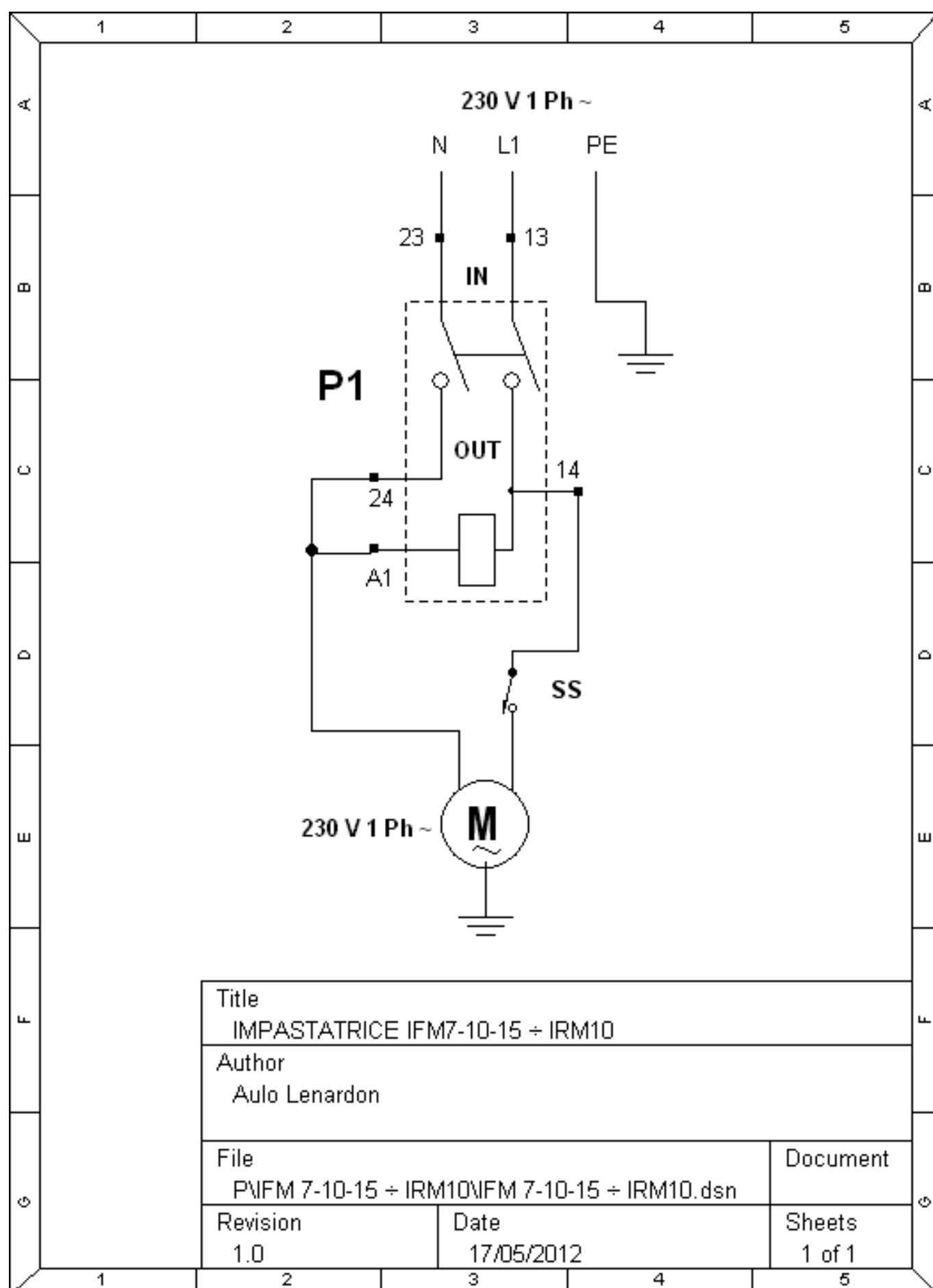
1. Frente mandos;
2. Rejilla de protección;
3. Tina;
4. Ruedas delanteras giratorias con freno;
5. Ruedas posteriores giratorias sin freno;
6. Etiqueta datos técnicos.

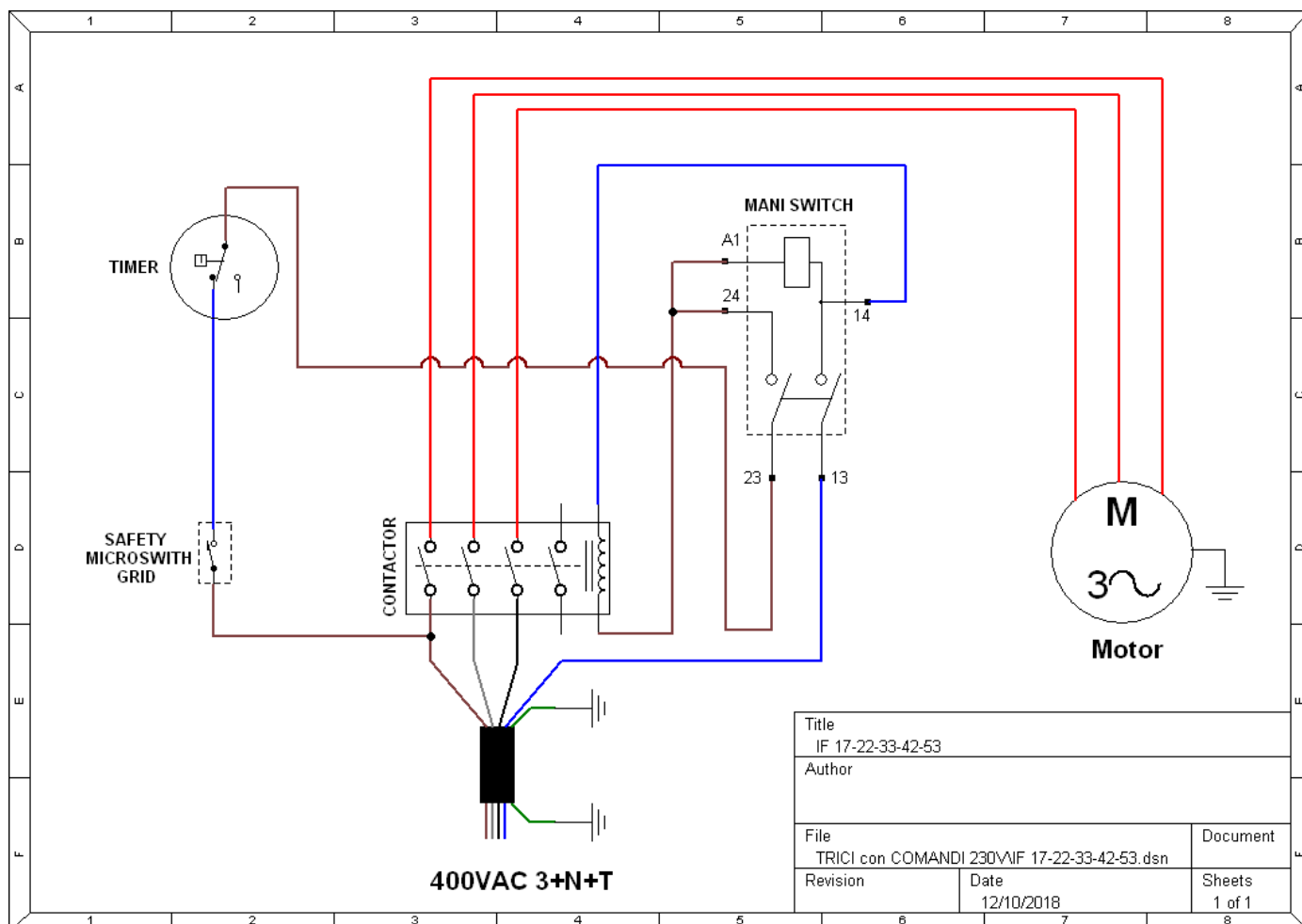
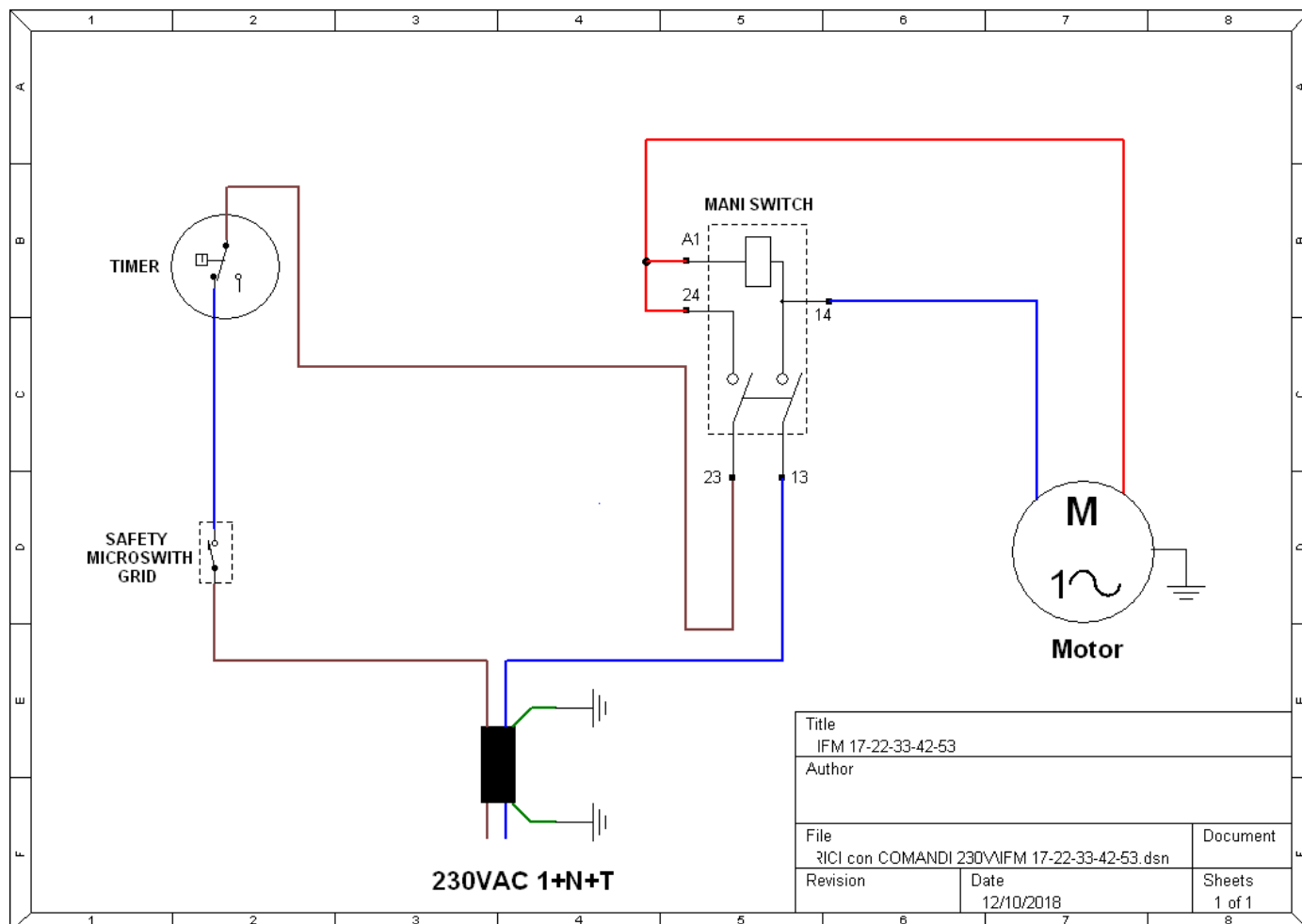


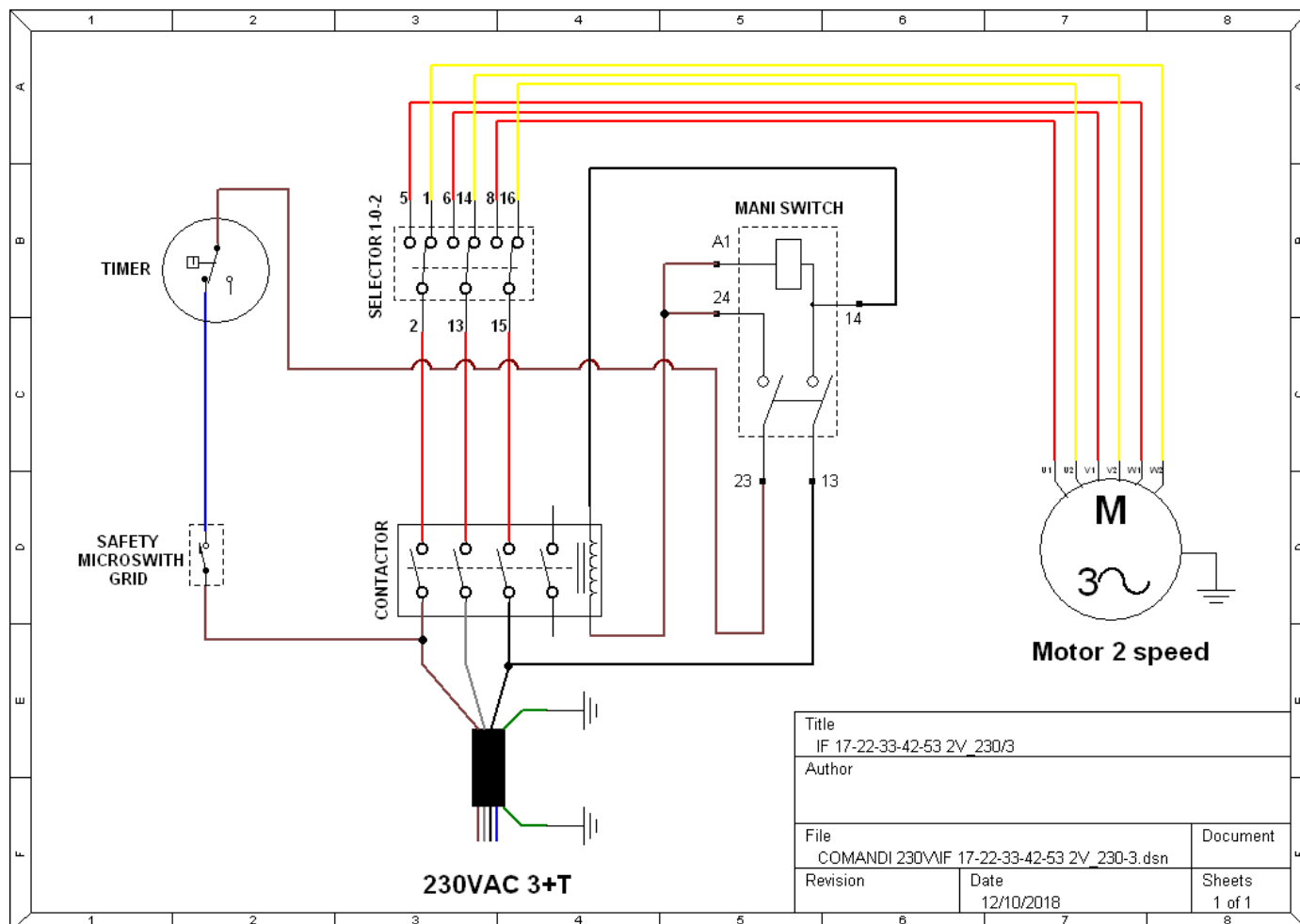
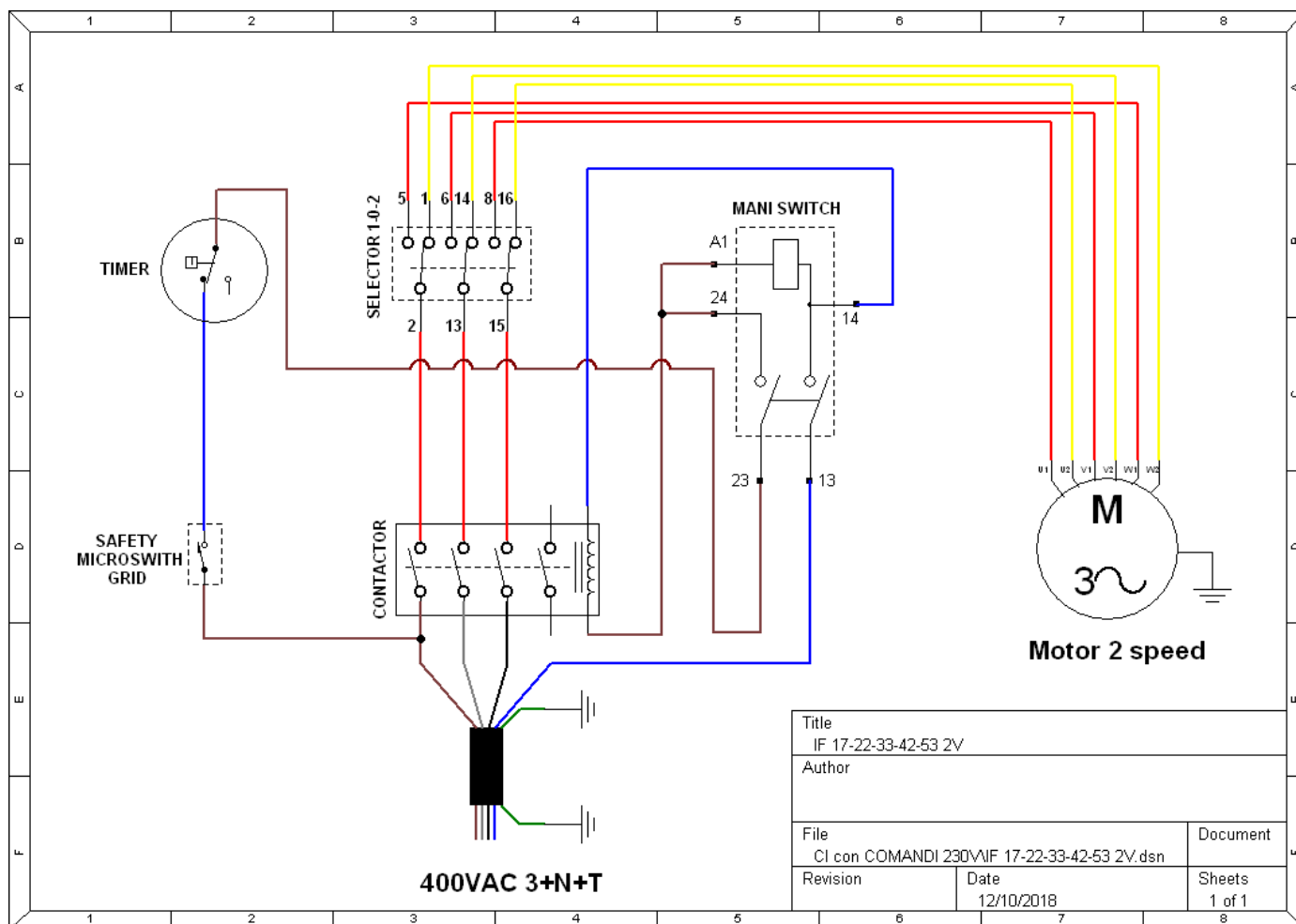
Datos técnicos

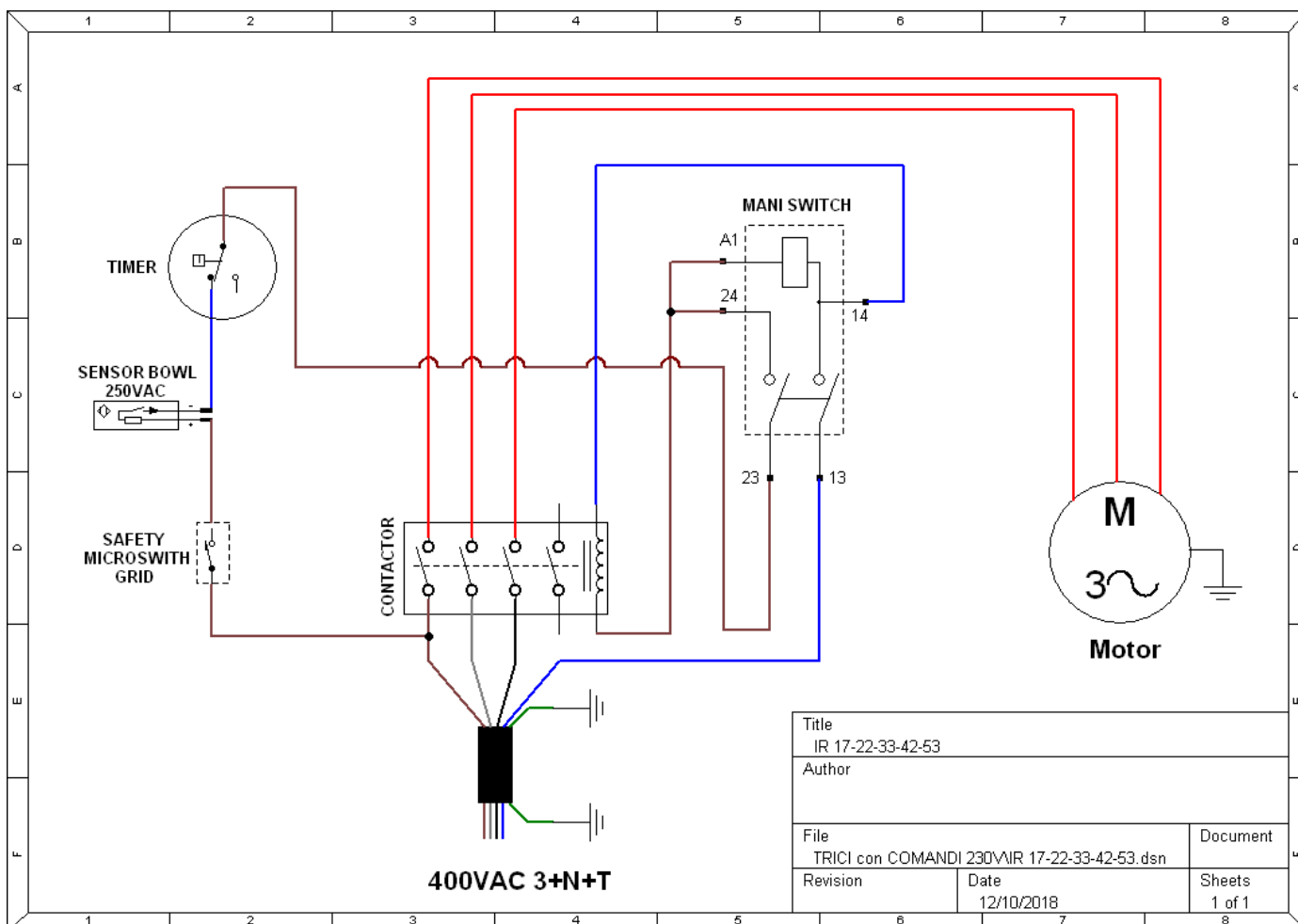
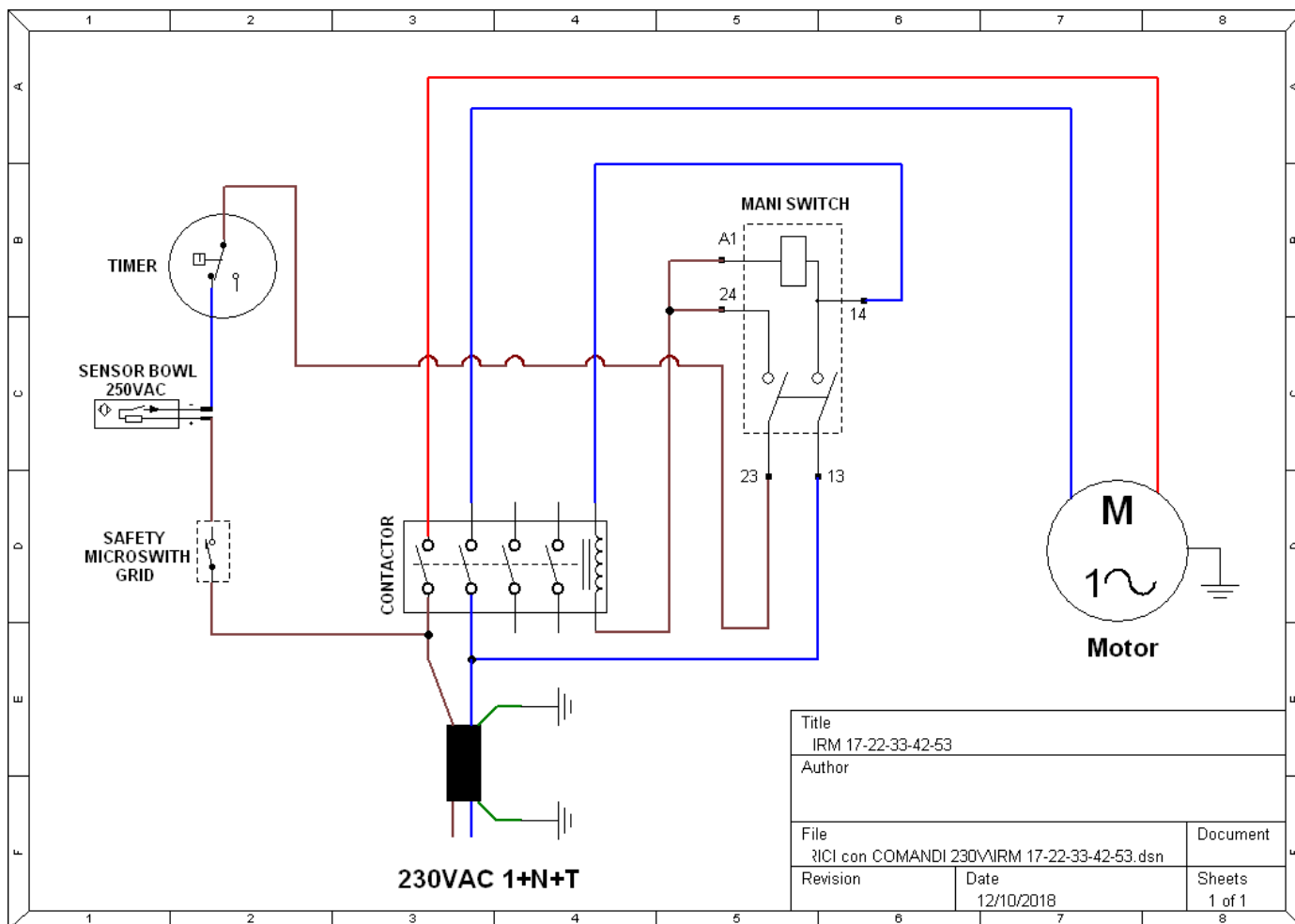
Modelo	Peso Pasta (kg)	Capacidad Tina	Dimensión Tina	Velocidad Tina (rpm)	Velocidad Espiral (rpm)	Potencia (kW)	Alimentación (Volt - Hz)	Corriente Nominal (A)	Peso Neto (kg)	Modelo
P01IF01025	NT10/M1	8	10	26x20	10	75	0,37	230/1 - 50	27x54x56	42
P01IF01026	NT22/M1	18	22	36x21	9	93	0,75	230/1 - 50	40x69x63	76
P01IF04019	NT22/T2V	18	22	36x21	9-14	92-139	0,75÷1,1	400 - 50	40x69x63	73
P01IR04013	NT22AL/T2V	18	22	36x21	9-14	92-139	0,75÷1,1	400 - 50	42x72x64	93
P01IF01027	NT33/M1	25	33	40x26	9	93	1,3	230 - 50	44x83x72	109
P01IF04020	NT33/T2V	25	33	40x26	9-14	92-139	1,3÷1,8	400 - 50	44x83x72	103
P01IR04014	NT33AL/T2V	25	33	40x26	9-14	92-139	1,3÷1,8	400 - 50	46x84x73	124,5
P01IF04021	NT42/T2V	38	42	45x26	9-14	92-139	1,5÷2	400 - 50	47x85x72	106
P01IF02032	NT42/T2V 230/3	38	42	45x26	9-14	92-139	1,5÷2	230/3 - 50	47x85x72	106
P01IR04015	NT42AL/T2V	38	42	45x26	9-14	92-139	1,5÷2	400 - 50	49x86x73	128,5
P01IR02030	NT42AL/T2V 230/3	38	42	45x26	9-14	92-139	1,5÷2	230/3 - 50	49x86x73	128,5
P01IF04022	NT53/T2V	44	53	50x27	9-14	92-139	1,5÷2	400 - 50	53x86x72	109
P01IF02033	NT53/T2V 230/3	44	53	50x27	9-14	92-139	1,5÷2	230/3 - 50	53x86x72	109
P01IR04016	NT53AL/T2V	44	53	50x27	9-14	92-139	1,5÷2	400 - 50	55x87x73	133
P01IR02031	NT53AL/T2V 230/3	44	53	50x27	9-14	92-139	1,5÷2	230/3 - 50	55x87x73	133

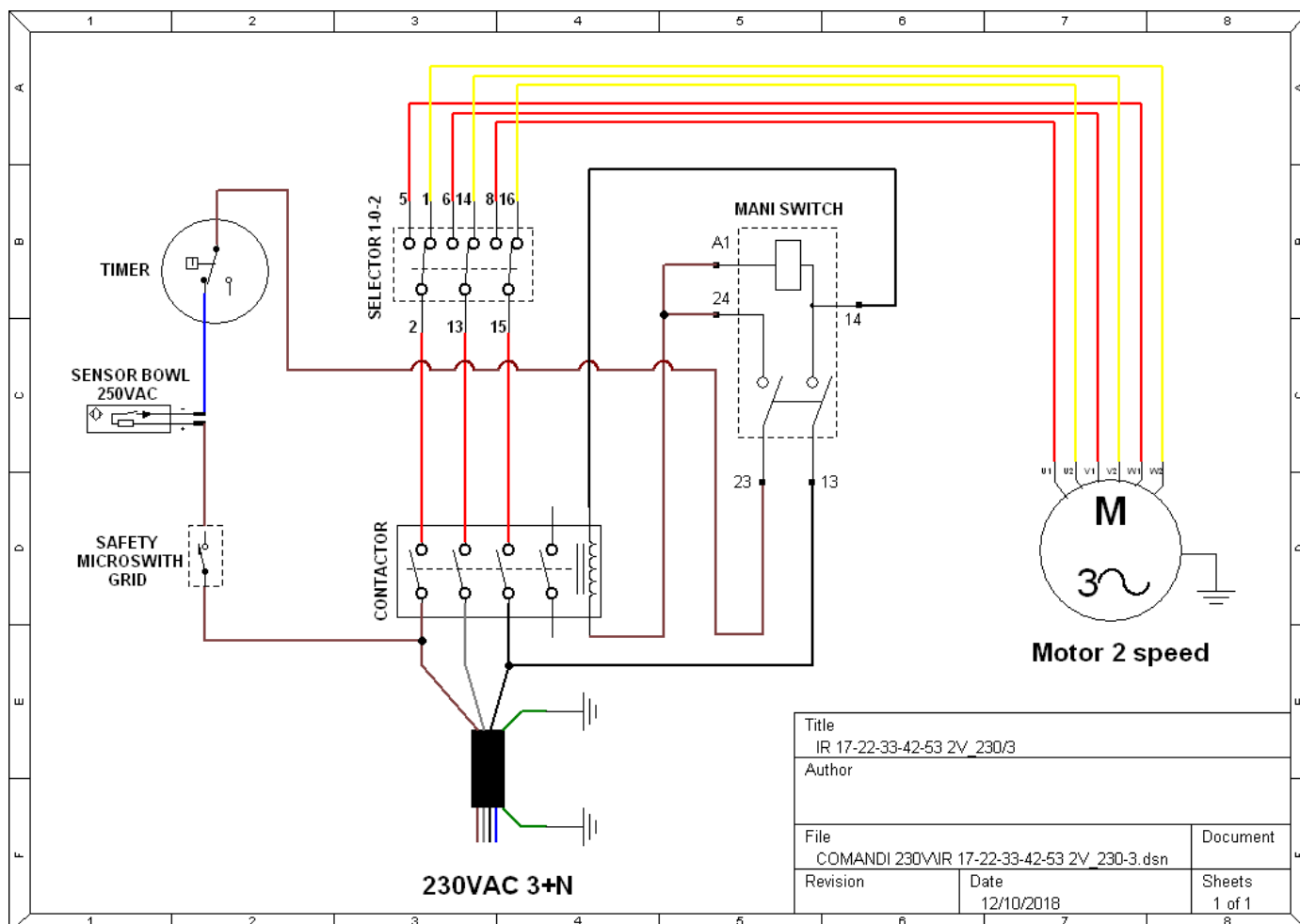
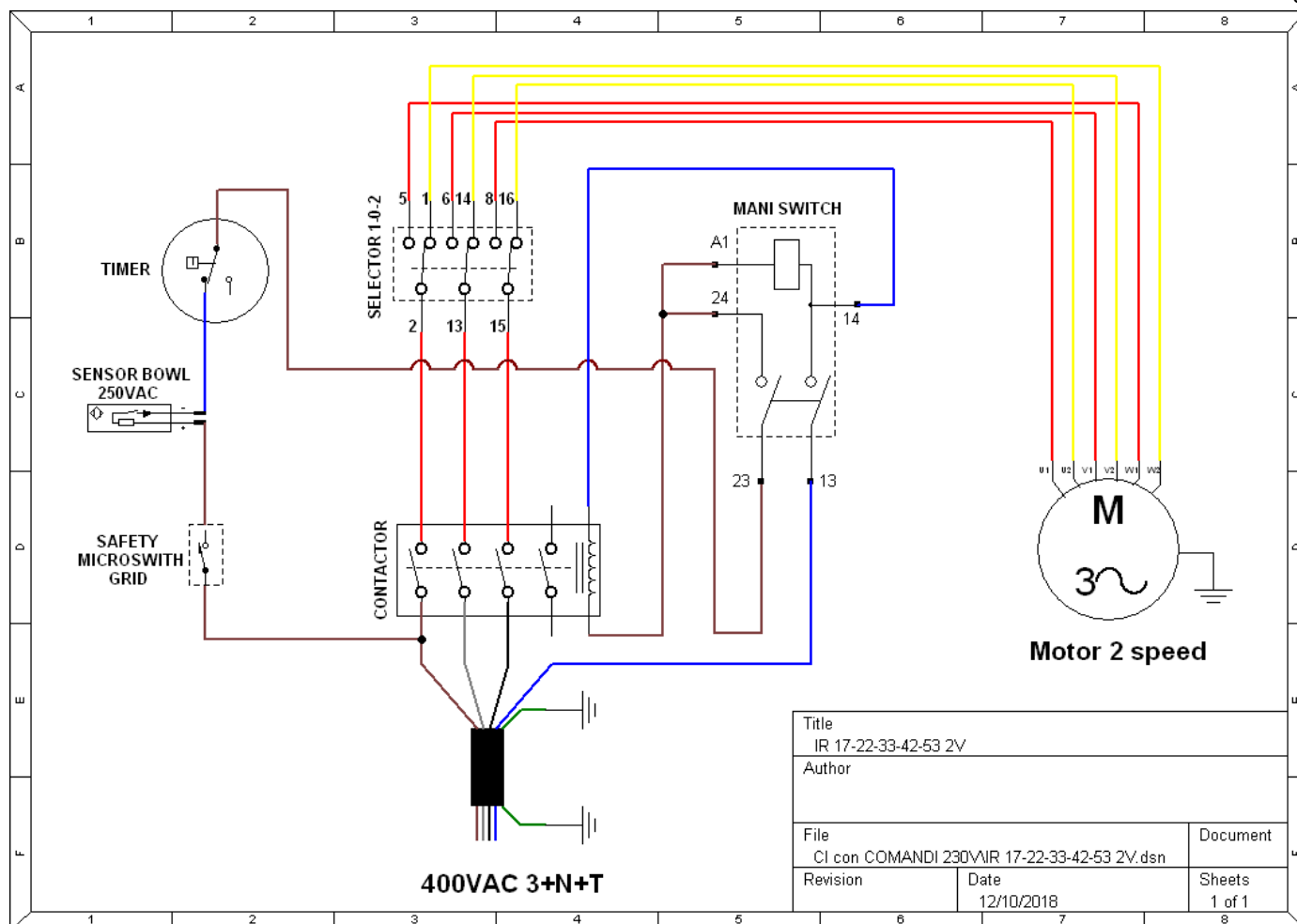
Esquemas eléctricos











4 INSTALACIÓN

Descarga y movilización de la amasadora

La descarga y la movilización de la amasadora se debe realizar con una carretilla elevadora por personal cualificado. Luego quitar la máquina del embalaje levantándola con una polea combinada.



Montaje ruedas

Una vez desembalada la máquina proceder de la siguiente manera:

1. Apoyar la máquina sobre un costado;
2. Desatornillar los pies existentes;
3. Montar las ruedas (delanteras con freno, traseras sin freno).

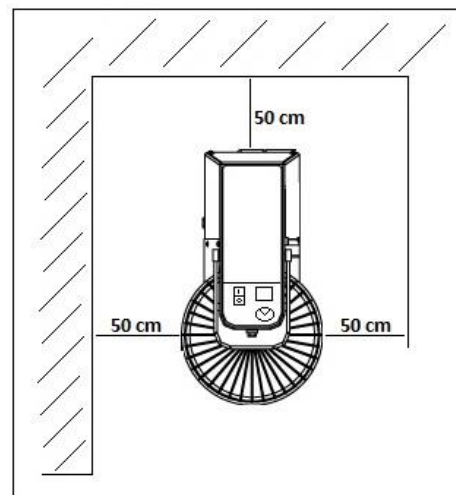


Colocación de la amasadora

La instalación de la amasadora la debe realizar personal cualificado cumpliendo con las reglas locales, nacionales y europeas.

Asegurarse que el suelo o el plano de apoyo esté alineado. Después de haber quitado la máquina del embalaje especial, colocarla en el lugar previsto teniendo en cuenta de las distancias mínimas de las paredes y/u otros equipos para facilitar las operaciones de uso y de limpieza. Al costado un esquema indicativo sobre como colocar la máquina.

Quitar eventuales protecciones de poliestireno y la película de protección evitando usar utensilios que pueden dañar las superficies.



Conexión a las instalaciones (conexión eléctrica)

La amasadora se suministra con cable de alimentación, con enchufe schuko en la versión monofásica, sin enchufe en las versiones trifásicas.

La conexión a la red eléctrica se debe realizar colocando un interruptor magnetotérmico diferencial con características adecuadas, donde la distancia de abertura mínima entre los contactos sea por lo menos de 3 mm.

En la versión monofásica es suficiente conectar la máquina a la toma eléctrica, en la versión trifásica es necesario colocar un enchufe de 4 polos 400V - 16A (no suministrado).



SEGUIR ADEMÁS LAS SIGUIENTES DISPOSICIONES:

- La toma de la red eléctrica debe ser de fácil acceso y no debe ser necesario desplazarla.
- La conexión eléctrica debe ser de fácil acceso aún después de la instalación de la amasadora.
- La distancia entre la amasadora y la toma no debe provocar la tensión del cable de alimentación.
- Si el cable de alimentación está dañado debe ser cambiado por el servicio de asistencia técnica o por un técnico cualificado para prevenir el riesgo.

Puesta a tierra



Es obligatorio que la amasadora cuente con puesta a tierra.

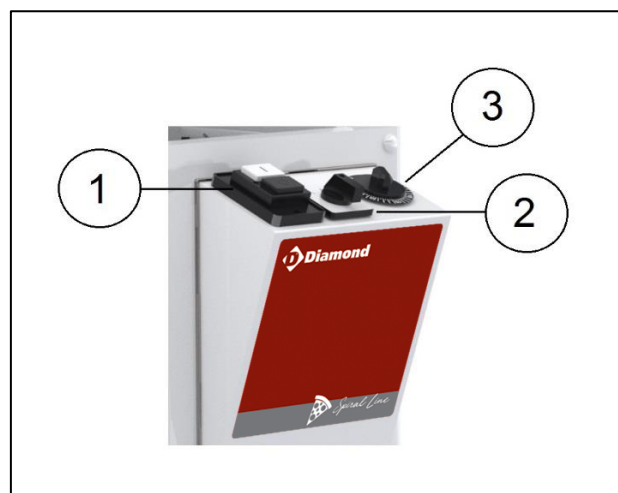
En cumplimiento con las normativas vigentes es obligatorio conectar el equipo a un sistema equipotencial cuya eficiencia se debe verificar de acuerdo con las normas en vigor.

5 MANDOS

Descripción del cuadro de mandos

Amasadora de una o dos velocidades:

1. Pulsador de marcha/detención;
2. Selector 1ª y 2ª velocidad (para máquinas de 2 velocidades);
3. Timer;



6 MODALIDAD DE USO

Control funcional

Antes de encender la amasadora controlar:

- Haber quitado la película de protección donde está presente;
- Haber introducido correctamente el enchufe en la toma de alimentación eléctrica;
- Que la tensión de alimentación, la frecuencia y la potencia de la instalación sean compatibles con los valores que se muestran en la placa colocada en el panel posterior de la máquina;

Encendido de la amasadora

Para encender la amasadora proceder de la siguiente manera:

- Con la máquina de cabezal fijo la rejilla de protección de la tina se debe bajar;
- Con la máquina de cabezal plegable la tina se debe colocar en su compartimiento y el cabezal se debe bajar y bloquear con las manijas de cierre especiales;
- Colocar el timer (si está predispuesto) con el tiempo deseado;
- Presionar 1 en el pulsador de marcha/parada;
- Para las máquinas de 2 velocidades programar la velocidad deseada mediante el selector 1-0-2;
- Para las máquinas de velocidad variable utilizar el potenciómetro para regular la velocidad deseada.

Fase de trabajo

Antes de iniciar cada ciclo de trabajo asegurarse que la máquina esté perfectamente limpia, en particular las superficies de la tina, del espiral y de la cabeza de corte que están en contacto con los productos alimenticios. En caso que sea necesario realizar la limpieza proceder según las modalidades descritas en el Capítulo 7.

Después de haber levantado la protección, colocar en el interior de la tina los ingredientes de tipo y cantidad deseada.

Bajar la protección, programar el timer en un tiempo definido y presionar el pulsador 1 de puesta en marcha.

La acción que desarrolla el espiral, cuyo movimiento es sincronizado con la rotación de la tina, permite obtener la mezcla de harina, agua, sal, levadura y otros eventuales productos alimenticios hasta obtener la consistencia deseada del amasijo.

Si es necesario, para modificar levemente las características y/o la consistencia del amasijo inicial, colocar los ingredientes de la tina mediante la rejilla de protección.



La máquina con cabezal elevable y tina extraíble, aún siendo funcionalmente idéntica a la versión con cabezal y tina fija, se diferencia de esta última por las posibilidades ofrecidas al final de cada ciclo de trabajo, es decir una mayor facilidad en la extracción del amasijo y una fase más fácil de limpieza.

Para levantar el cabezal y quitar la tina proceder con las siguientes modalidades:

- Detener la máquina presionando el pulsador de parada;
- Desconectar el enchufe de la toma de alimentación eléctrica;
- Levantar completamente la protección móvil;
- Tirar los pomos de bloqueo del cabezal;
- Levantar el cabezal con la ayuda del pistón colocado debajo;
- Levantar la tina con la ayuda de la palanca adecuada suministrada con la máquina.

Después de haber realizado la limpieza de la máquina, volver a montar la tina procediendo en sentido contrario.



Dispositivos de seguridad

La amasadora está equipada con algunos dispositivos de seguridad para la protección del usuario y nunca se deben quitar. La máquina cuenta con los siguientes sistemas de seguridad:

- Todas las zonas de transmisión con órganos en movimiento están cerrados con cárter y tornillos.
- La máquina de cabezal fijo está dotada con un microinterruptor, que bloquea el funcionamiento del espiral cuando se levanta la rejilla de protección;
- La máquina de cabezal plegable está dotada con un microinterruptor, que bloquea el funcionamiento del espiral cuando se levanta la rejilla de protección y cuando se levanta el cabezal el cabezal de la amasadora.
- Cuando la máquina se detiene, a causa de la introducción de uno de los dos microinterruptores de seguridad, es necesario presionar nuevamente el pulsador 1 para volver a encender la máquina.

Antes de iniciar con la fase de trabajo controlar cada uno de los dispositivos de seguridad, los mismos son eficientes cuando:

- Levantando la rejilla la máquina se detiene;
- Levantando el cabezal la máquina se detiene o no se pone en marcha;
- Quitando la tina la máquina se detiene o no se pone en marcha;
- Tirando moderadamente hacia arriba el cabezal el mismo permanece bloqueado.

Apagado de la amasadora

Para apagar la amasadora seguir el siguiente procedimiento:

- Presionar el pulsador de detención;
- Colocar el timer en 0 (cero) si está colocado de manera distinta;
- Desconectar el enchufe.

7 MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Precauciones de seguridad

Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento, adoptar las siguientes precauciones de seguridad:

- Asegurarse que la amasadora esté apagada;
- Asegurarse que la amasadora no esté alimentada eléctricamente;
- **Asegurarse** que no se pueda reactivar accidentalmente la alimentación; desconectar el enchufe de la toma de alimentación eléctrica;
- **Utilizar** los equipos de protección individual previstos por la directiva 89/391/CEE;
- **No** utilizar agentes químicos para la limpieza de la amasadora;
- **No** utilizar agua mediante tubos o dispositivos de lavado de alta presión;
- **Non** utilizar materiales o esponjas abrasivas para limpiar la tina, las partes metálicas y de plástico de la amasadora;
- **Instalar** todas las protecciones y volver a reactivar todos los dispositivos de seguridad una vez finalizado el mantenimiento o las operaciones de reparación, antes de colocar la amasadora en funcionamiento.

Mantenimiento y limpieza ordinaria dirigida al usuario

Antes de realizar cualquier intervención de mantenimiento interrumpir la alimentación eléctrica y realizar las “**Precauciones de seguridad**”.

Para mantener la amasadora siempre limpia y eficiente es necesario realizar un mantenimiento ordinario con cierta frecuencia de la siguiente manera:

- **Una vez al día:** limpiar la máquina y el área de trabajo después del uso;
- **Una vez a la semana:**
 - control funcional de los dispositivos de seguridad;
 - control funcional de los dispositivos de parada;
 - control de la integridad de la placa de matrícula y de las etiquetas;
- **Una vez al mes:**
 - control de la integridad de la tina, espiral y cabeza de corte;
 - control tensado cadenas.

Limpieza de la amasadora:

Con la ayuda de una espátula de madera o de plástico proceder con una primera remoción de los residuos de amasado y luego realizar una limpieza cuidadosa de la tina, del espiral, de la cabeza de corte y de la rejilla de protección móvil, con la ayuda de una esponja suave y agua caliente.

Secar con papel absorbente para uso alimenticio, luego repasar primero las superficies anteriormente mencionadas y luego toda la máquina con un paño suave.

Se recomienda no usar de ninguna manera productos químicos no alimenticios, abrasivos o corrosivos. Evitar de manera absoluta usar chorros de agua, utensilios varios, medios ásperos o abrasivos como paletas de acero, esponjas u otro que puedan dañar las superficies y en particular comprometer la seguridad bajo el perfil higiénico.

Mantenimiento extraordinario dirigido a los técnicos especializados

Para cualquier operación que no sea de competencia del usuario, es necesario solicitar la intervención de un técnico especializado. Por lo tanto dirigirse a su revendedor y/o servicio de asistencia de la zona.

Antes de realizar cualquier intervención de mantenimiento interrumpir la alimentación eléctrica y realizar las “**Precauciones de seguridad**”.

Engrase cadenas

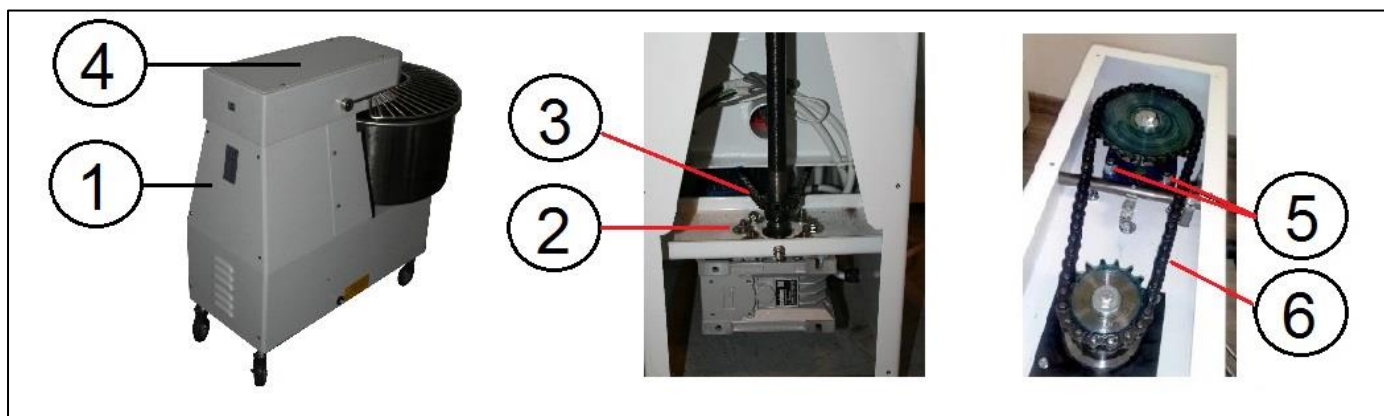
Una vez respetadas las “**Precauciones de seguridad**” proceder de la siguiente manera:

Quitar el panel superior y posterior, con un paño limpiar eventuales residuos de grasa y suciedad de las cadenas.

Luego con un pincel extender una capa de grasa sobre todas las partes de las cadenas, en particular la zona que entra en contacto con los dientes de los piñones.

No realizar esta operación con la máquina en movimiento.

Tensado de las cadenas

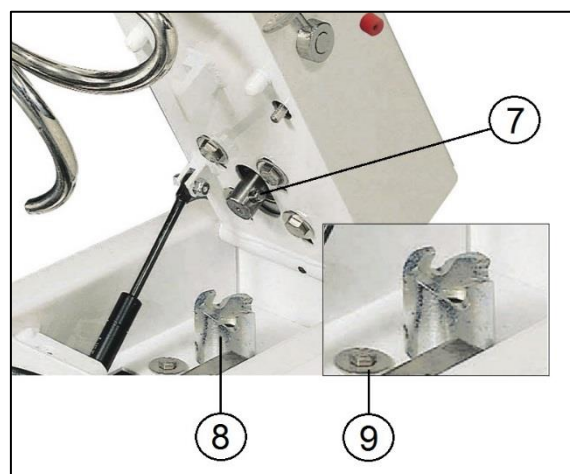


Cadena tina:

- Quitar el panel posterior (1) desatornillando los tornillos;
- Aflojar las tuercas (2) del motorreductor;
- Tensar la cadena (3) y ajustar fuerte las tuercas;
- Engrasar la cadena si es necesario.

Cadena espiral:

- Quitar el panel posterior (1) desatornillando los tornillos;
- Quitar el panel superior (4) del cabezal;
- Aflojar las tuercas (5) del soporte cojinete, tensar la cadena (6) y ajustar las tuercas (5);
- Para la versión de cabezal plegable después de haber tensado la cadena espiral es necesario alinear el enchufe de conexión (7) con la junta de transmisión (8);
- Para el ajuste aflojar las tuercas (9), verificar el correcto acoplamiento y ajustar las tuercas (9);
- Engrasar la cadena y la junta si es necesario.



Para un buen funcionamiento de la máquina se recomienda un mantenimiento programado para realizar con la siguiente frecuencia:

- **Una vez al mes:**
 - controlar la limpieza de los compartimiento internos de la amasadora, en particular el del motor. Eliminar eventuales residuos de harina, polvo y suciedad;
 - controlar las conexiones mecánicas y el ajuste de bornes, tornillos, tuercas y conexiones. Regular la tensión de las cadenas;
- **Una vez cada 3 meses:**
 - controlar la funcionalidad de los componentes eléctricos (pulsadores de puesta en marcha, relé, equipos de seguridad);
 - control del funcionamiento correcto del motor (ruido, absorción eléctrica);

Indicaciones para pedir los repuestos

Para solicitar los repuestos se deben comunicar los siguientes datos, que se encuentran en la placa plateada colocada en la parte posterior de la amasadora:

- Modelo de la amasadora;
- Matrícula de la amasadora (Número de Serie);
- Código del componente (véase lista de repuestos);
- Cantidad necesaria.

8 POSIBLES ANOMALÍAS

Anomalía	Posible Causa	Posible Solución
La máquina no se enciende	Falta de energía eléctrica de la red	Controlar el contador general, la toma, el enchufe y el cable de alimentación
	La rejilla de protección está levantada	Bajar la rejilla de protección
	El cabezal de la amasadora está levantado	Bajar el cabezal de la amasadora
	El timer está en posición cero	Programar un tiempo en el timer
	El sensor de proximidad tina está demasiado lejos de la tina (en la versión SR)	Acercar el sensor a la tina
	El sensor tina está averiado (para versión SR)	Sustituir el sensor tina
	El pulsador de puesta en marcha está averiado	Sustituir el pulsador
La amasadora se detiene durante el ciclo de trabajo	La amasadora levanta la rejilla de protección	Regular la rejilla
		Quitar un poco de amasijo de la tina
	El cabezal se levanta durante el ciclo de trabajo	Ajustar bien el cierre cabezal amasadora
		Regular el micro presencia cabezal amasadora
La tina gira de manera inconstante	La tina se aleja del sensor de proximidad	Acercar el sensor a la tina
		Tensar la cadena tina
La tina no gira	La cadena tina está rota	Cambiar la cadena tina
El espiral gira de manera inconstante	La cadena espiral está floja	Tensar la cadena espiral
El espiral no gira	La cadena espiral está rota	Cambiar la cadena espiral

9 INFORMACIONES PARA EL DESGUACE Y LA ELIMINACIÓN



En conformidad con el art. 13 del Decreto Legislativo del 25 de julio de 2005 n.151 “Actuación de las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, como así también la eliminación de los desechos”.

El símbolo del cajón tachado colocado en el aparato o en la confección indica que el producto al final de su vida útil se debe eliminar de manera separada de los otros residuos.

La recogida del presente aparato llegado al final de su vida útil la organiza y gestiona el productor. El usuario que querrá deshacerse del presente aparato se deberá comunicar con el productor y seguir el sistema que el mismo ha adoptado para permitir la recogida separada del aparato al final de su vida útil.

La adecuada recogida diferenciada para el paso sucesivo del aparato dispuesto al reciclado, al tratamiento y a la eliminación ambiental compatible contribuye a evitar posibles efectos negativos al medio ambiente y a la salud y favorece la reutilización y/o reciclado de los materiales que está compuesto el aparato. La eliminación ilegal del producto por parte del poseedor comporta la aplicación de las sanciones administrativas previstas por la norma vigente.

Inscr. Reg. Nacional de los Productores de AEE con el número: IT08020000000645