

MOD: HOT-BLOC/XP

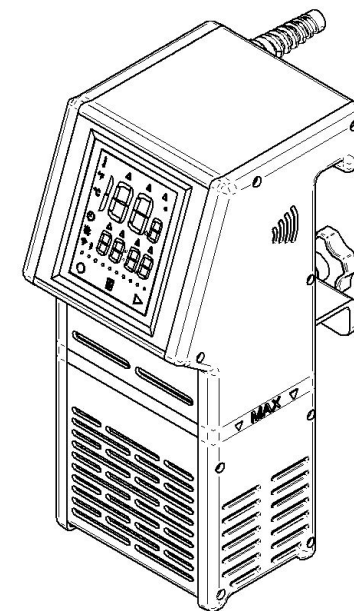
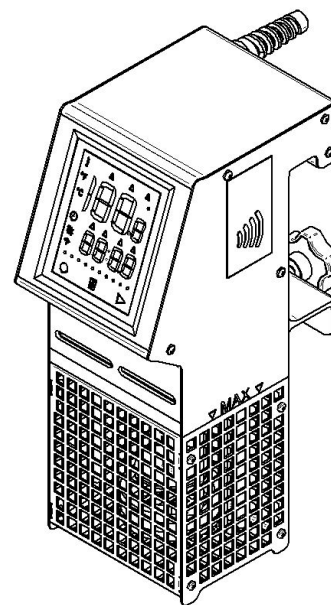
Production code : 69440002

La adecuada recogida diferenciada para reactivar sucesivamente el aparato en desuso, para el reciclaje, el tratamiento y la eliminación ambientalmente compatible, contribuye a evitar posibles efectos negativos para el ambiente y para la salud y favorece la reutilización o reciclaje de los materiales que componen el aparato.
La eliminación abusiva del producto por parte del poseedor, comporta la aplicación de sanciones administrativas previstas por la norma vigente.

**CENTRO DE ASISTENCIA
VENDEDOR AUTORIZADO**

Softcooker Wi-food_004 Ed. 05/2022

Softcooker Wi-Food Softcooker Wi-Food NFC Softcooker Wi-Food X



**Manual de instrucciones
de uso y mantenimiento**

INTRODUCCIÓN

- Este manual ha sido redactado para suministrar al Cliente toda la información sobre la máquina y las normas aplicables, y las instrucciones de uso y mantenimiento necesarias para el uso óptimo y la perfecta eficiencia del aparato a lo largo del tiempo.
- Este manual se debe entregar a las personas encargadas del uso y del mantenimiento periódico de la máquina.

ÍNDICE DE LAS PARTES

PARTE 1 - INFORMACIÓN SOBRE LA MÁQUINA	4
1.1 - Precauciones generales	
1.2 - Protecciones instaladas en la máquina	
1.3 - Descripción de la máquina	
1.3.1 - Descripción general	
1.3.2 - Características constructivas	
1.4 - Uso previsto	
1.5 - Usos no permitidos	
1.6 - Datos técnicos	
1.7 - Protección y dispositivos de seguridad	
1.8 - Composición de la máquina	
PARTE 2 - DATOS TÉCNICOS	8
2.1 - Medidas, peso, características...	
PARTE 3 - RECEPCIÓN DE LA MÁQUINA	9
3.1 - Envío de la máquina	
3.2 - Control del embalaje a la recepción	
3.3 - Eliminación del embalaje	
PARTE 4 - INSTALACIÓN	10
4.1 - Emplazamiento de la máquina	
4.2 - Conexión eléctrica	
4.3 - Esquema eléctrico	
PARTE 5 - USO DE LA MÁQUINA	11
5.1 - Uso de la máquina	
5.2 - Mandos	
5.3 - Tipos de programación	
5.3.1 - Cocción manual	
5.3.2 - Cocción programada	
5.4 - Errores posibles	
5.5 - Corte de tensión imprevisto	
PARTE 6 - LIMPIEZA DE LA MÁQUINA	14
6.1 - Generalidades	
6.2 - Mantenimiento de la resistencia	

- No utilizar hidrolimpiadoras o chorros de agua.
- No utilizar utensilios, cepillos u otros elementos que puedan dañar la superficie de la máquina.
- No lavar ningún componente en el lavavajillas.
- No introducir cepillos o utensilios en las ranuras de la máquina.

6.2 - Mantenimiento de la resistencia

Para proteger de los depósitos calcáreos las partes que se sumergen en el agua y la resistencia, se recomienda añadir vinagre (aproximadamente 1/2 vaso cada 20/30 litros de agua) para cada ciclo de trabajo. Cambiar el agua todos los días.

PARTE 7 - MANTENIMIENTO

7.1 - Generalidades

¡ATENCIÓN! Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento, es necesario **desconectar la clavija de alimentación de la red para aislar completamente la máquina del resto de la instalación.**

7.2 - Cable de alimentación

Controlar periódicamente el grado de desgaste del cable y, si es necesario, llamar al "CENTRO DE ASISTENCIA" para hacerlo sustituir.

PARTE 8 - DESGUACE

8.1 - Puesta fuera de servicio

Si por cualquier motivo se decide poner la máquina fuera de servicio, asegurarse de que ésta resulte inutilizable para cualquier persona: **quitar y cortar las conexiones eléctricas.**

8.2 - Eliminación

Una vez puesta fuera de servicio, la máquina se podrá eliminar tranquilamente. Para la eliminación correcta del aparato, dirigirse a cualquier empresa especializada en este servicio clasificando correctamente los materiales de los distintos componentes.

8.3 - RAEE Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos



Según el art.13 del Decreto legislativo 25 julio de 2005, n.151 "Actuación de las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, y la gestión de sus residuos".

El símbolo del contenedor de basura tachado presente en el aparato o en el paquete, indica que el producto al final de su vida útil, debe ser gestionado de modo diferenciado de los otros residuos.

La recogida diferenciada de este aparato al final de su vida útil está organizada y gestionada por el productor.

El usuario que desee deshacerse del aparato debe entonces contactar al productor y seguir el sistema que éste ha adoptado para la recogida diferenciada del aparato al final de u vida útil.

totalmente normal y ocurre sólo a una temperatura >30°C.

ATENCIÓN: terminada la cocción, sacar la máquina de la cuba; en caso contrario, la máquina emitirá señales acústicas y aparecerá un error en el display (Rem H2o) para recordarlo.

5.4 - Errores posibles

Softcooker puede dar los siguientes códigos de error:

- **H2O Low:** la alarma indica que el nivel del agua en la cuba es demasiado bajo. La máquina emitirá una señal acústica. PARA RESETEARLA, AÑADIR AGUA EN LA CUBA;
- **POW:** la alarma indica cocción interrumpida a causa de la ausencia de tensión durante más de 2 horas. La máquina emitirá una señal acústica. PARA RESETEARLA, APAGAR Y VOLVER A ENCENDER LA MÁQUINA UTILIZANDO LA TECLA ON/OFF;
- **H2O PROB:** la alarma indica una anomalía en la sonda de temperatura NTC1. La máquina emitirá una señal acústica. PARA RESETEARLA, LLAMAR AL CENTRO DE ASISTENCIA Y HACER SUSTITUIR LA SONDA;
- **MOT PROB:** la alarma indica una anomalía en la sonda de seguridad NTC2 o una sobretensión. La máquina emitirá una señal acústica. LLAMAR AL CENTRO DE ASISTENCIA PARA HACER SUSTITUIR LA SONDA;
- **REM H2O:** la alarma indica que la máquina no está en cocción y está sumergida en el agua desde hace más de 1 minuto. La máquina emitirá una señal acústica. PARA RESETEARLA, SACARLA DEL AGUA O INICIAR UNA COCCIÓN.

Si la máquina no se enciende, comprobar la presencia e integridad de los fusibles del lado izquierdo de la máquina, al lado del interruptor general.

5.5 - Corte de tensión imprevisto

En caso de interrupción de la tensión durante el funcionamiento de la máquina, al restablecerse el suministro, la máquina reanudará el funcionamiento con la misma receta, recalculando la cocción en proporción a la duración del corte.

PARTE 6 - LIMPIEZA DE LA MÁQUINA

¡ATENCIÓN! Antes de realizar cualquier operación de limpieza, es necesario desconectar la clavija de alimentación de la red para aislar completamente la máquina del resto de la instalación.

6.1 - Generalidades

- La máquina no requiere una limpieza especial, ya que no entra en contacto con los alimentos sino sólo con el agua. Comprobar que la máquina no esté atascada o sucia por la rotura de bolsas de cocción o la presencia de algas o residuos debido al deterioro del agua de inmersión. En tal caso, solicitar la intervención del centro de asistencia.
- En caso de necesidad, la parte sumergida de la máquina se debe enjuagar simplemente con agua, mientras que la parte superior se puede limpiar con un paño embebido en detergentes neutros a temperatura ambiente.

PARTE 7 - MANTENIMIENTO

- 7.1 - Generalidades
- 7.2 - Cable de alimentación

15

PARTE 8 - DESGUACE

- 8.1 - Puesta fuera de servicio
- 8.2 - Eliminación
- 8.3 - RAEE Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos

15

PARTE 1 - INFORMACIÓN SOBRE LA MÁQUINA

1.1 - Precauciones generales

- SOFTCOOKER debe ser utilizado sólo por personal capacitado que conozca perfectamente las normas de seguridad contenidas en este manual.
- En caso de reemplazo del personal, impartir con tiempo la capacitación necesaria;
- Evitar acercar las manos a las resistencias;
- **Antes de realizar la limpieza o el mantenimiento, desconectar la máquina de la red de alimentación eléctrica;**
- Cuando se vaya a realizar limpieza o mantenimiento en la máquina (con las protecciones desmontadas), evaluar atentamente los riesgos residuales;
- Durante el mantenimiento y la limpieza, mantener la mente concentrada en las operaciones en curso;
- Controlar periódicamente el estado del cable de alimentación; un cable desgastado o no íntegro constituye un grave peligro de naturaleza eléctrica;
- Si la máquina da indicios de defectos de funcionamiento, no utilizarla; llamar al "Centro de Asistencia".
- El usuario no está autorizado a alterar la máquina por ningún motivo. Ante cualquier anomalía, dirigirse al fabricante.
- Cualquier intento de desmontaje, modificación o, en general, manipulación de cualquier componente de la máquina, por parte del usuario o de personal no autorizado, dejará sin efecto la **Declaración de Conformidad** redactada según la directiva CEE 2006/42 y la garantía, y el fabricante quedará eximido de la responsabilidad de los daños derivados.
- El fabricante se considera exonerado de cualquier responsabilidad en los siguientes casos:
 - uso inadecuado o alteración de la máquina por parte de personal no adecuadamente capacitado;
 - mantenimiento ausente o incorrecto;
 - uso de repuestos **no originales** y no específicos para el modelo;
 - incumplimiento total o parcial de las instrucciones del manual;
 - tratamiento de las superficies de la máquina con productos no adecuados.



- Led **PROGRAMA**: el led con el punto encendido indica la activación de uno de los diez programas preconfigurados que se está visualizando o utilizando para la cocción. Si no hay ningún led con punto activo en pantalla, no se está visualizando ningún programa preconfigurado.

5.3 - Tipos de programación

Para utilizar las funciones de la pantalla táctil, comprobar que el interruptor general esté en **ON** y asegurarse de haber elegido la unidad de medida de la temperatura deseada (° Celsius o ° Fahrenheit), y asegurarse de haber llenado o añadido agua a la cuba hasta el nivel máx. indicado a los costados de la máquina.

Softcooker ofrece dos tipos de cocción:

- **cocción manual**, que requiere la selección manual de la temperatura y el tiempo de cocción;
- **cocción automática**, utilizando los diez programas preconfigurados.

5.3.1 - Cocción manual

Si ninguno de los programas preconfigurados está activo (no hay ningún led con punto encendido), será necesario seleccionar manualmente la temperatura y el tiempo. Pulsar la tecla **TEMPERATURA** y mediante las teclas **UP** situadas por encima de las 3 cifras de la temperatura seleccionar la temperatura deseada; pulsar la tecla **PROGRAMAS / CONFIRMAR** para confirmar la configuración.

Pulsar la tecla **TIEMPO** para configurar la duración del ciclo; confirmar con la tecla **PROGRAMAS / CONFIRMAR**; el ciclo comenzará en cuanto Softcooker emita una señal acústica que indica que se ha alcanzado la temperatura programada.

El ciclo se puede detener en cualquier momento con la tecla **STOP**.

5.3.2 - Cocción automática

Se realiza seleccionando uno de los diez programas preconfigurados. Para visualizar estos programas, pulsar la tecla **PROGRAMAS**; con la misma tecla se pueden ir viendo todos los ciclos de cocción memorizados. Si alguno de ellos es el programa deseado, pulsar la tecla **START** para iniciarlo.

Si no se desea utilizar ninguno de los programas preconfigurados, es posible modificar y memorizar un programa ya cargado y guardarlo con la nueva configuración.

Dentro de uno de los diez programas memorizados, pulsar la tecla **TEMPERATURA**, seleccionar la temperatura con las teclas **UP** y confirmar con la tecla **PROGRAMAS / CONFIRMAR**; luego pulsar la tecla **TIEMPO** y con las teclas **UP** seleccionar el valor deseado; luego confirmar con la tecla **PROGRAMAS / CONFIRMAR**.

Ahora que el programa modificado ha sido memorizado, es posible lanzar el ciclo de cocción.

Una vez alcanzada la temperatura programada y al final de cada ciclo de trabajo, la máquina emitirá una señal acústica.

En el caso del modelo NFC:

acercar la bolsa con la sonda (ref. 14 fig. n°2) al lector NFC situado al costado de la máquina ref. 13 fig. n°2. En el display aparecen unas líneas, y la indicación NFC nos advierte que la máquina se está comunicando con la sonda.

Esperar 5-6 segundos para medir la temperatura en el corazón; en el display aparecerá la temperatura medida. Volver a poner la bolsa en la cuba.

ATENCIÓN: al finalizar cualquier cocción o en cuanto la máquina se sumerja en agua, el rotor (ref. 9 Fig. n° 2) se pondrá en funcionamiento. Esta condición es

5.2 - Mandos



- **PANTALLA TÁCTIL:** muestra la temperatura en °C o °F, el tiempo, los 10 programas preconfigurados y el estado de funcionamiento o reposo de las resistencias. Mediante la pantalla táctil todo esto se puede modificar.



- Tecla **START:** pulsar 3 segundos para dar comienzo al ciclo de trabajo. Con el ciclo de cocción en ejecución, la tecla parpadea.



- Tecla **STOP:** pulsar 3 segundos para detener el ciclo de trabajo.

Fig. n°7



- Teclas **UP (+):** sirven para seleccionar la temperatura y el tiempo de cocción y el horario en standby. Los valores pueden ser sólo positivos.

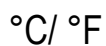


- Tecla **PROGRAMAS / CONFIRMAR:** al pulsar esta tecla se accede a la lista de los programas de cocción preconfigurados; pulsando varias veces la misma tecla se visualizan los programas preconfigurados uno a uno.

ATENCIÓN: Esta tecla se utiliza también para confirmar modificaciones de tiempo y temperatura dentro de un programa, tanto dentro de un programa como en manual, manteniéndola pulsada 3 segundos.



- Tecla **TEMPERATURA:** pulsando esta tecla se entra y sale guardando la modificación de la temperatura. Durante la cocción, pulsar esta tecla para visualizar la temperatura programada.



- Tecla **°C / °F:** pulsar una de las 2 teclas para pasar de grados Celsius a grados Fahrenheit y viceversa.



- Tecla **TIEMPO:** pulsar para seleccionar el tiempo del programa de cocción; durante la ejecución de un programa de cocción se visualiza el tiempo residual.

Al primer encendido de la máquina o con la máquina en standby, pulsar para ajustar la hora, a través de las flechas que aparecerán sobre las horas, los minutos y los segundos. Volver a pulsar para confirmar.



- Led **RESISTENCIA:** el led se enciende cuando se ha lanzado un ciclo de cocción e indica que la resistencia está en funcionamiento y está calentando el agua. Alcanzada la temperatura, el led y la resistencia se apagan, para luego volver a encenderse con intervalos para mantener la temperatura del agua programada.

1.2 - Protecciones instaladas en la máquina

Las protecciones instaladas contra los riesgos de naturaleza eléctrica y mecánica son conformes a las directivas **2014/35, 2006/42.**

Softcooker está dotado de dispositivos de seguridad eléctrica y mecánica activos tanto durante el funcionamiento como durante la limpieza y el mantenimiento. Sin embargo, existen **"RIESGOS RESIDUALES"** no totalmente eliminables, que en este manual se destacan con la indicación de **"ATENCIÓN"**, y que tienen que ver con el peligro de quemadura o contusión durante la carga y descarga del producto y el mantenimiento y la limpieza de la máquina.

1.3 - Descripción de la máquina

1.3.1 - Descripción general

- Softcooker ha sido diseñado y realizado con el objetivo preciso de garantizar:
- la solidez y estabilidad de todos sus componentes;
- una óptima manejabilidad gracias al tirador integrado, que facilita y agiliza el transporte de la máquina;
- un calentamiento termorregulado de alta precisión;
- una óptima mezcla del la temperatura gracias al rotor de circulación; funcionamiento óptimo hasta 43 litros;
- temperatura de trabajo de 24 a 99,9 °C / 75,2 - 199,9 °F con precisión de +/- 0,1.

1.3.2 - Características constructivas

Softcooker está construido en aluminio anodizado, para conferir una sólida estructura a la máquina; además:

- Amplia pantalla táctil 5", IP 67;
- Resistencia protegida;
- Laterales de plástico ABS o acero inoxidable AISI 304 ;
- Dispositivo de bloqueo del motor en caso de sobretensión y sobretensión.

1.4 - Uso previsto

Softcooker está diseñado para la cocción indirecta de alimentos envasados al vacío en bolsas específicas adecuadas para la cocción y sumergidos en agua a temperatura controlada, técnica comúnmente conocida como Sous-Vide.

No ha sido realizada para efectuar cocciones que no sean de alimentos ni para calentar líquidos que no sean agua.

Utilizar el Softcooker sólo con las correspondientes cubas gastronorm con tapa.

En caso de uso con otros recipientes, cerrar el recipiente con una tapa expresamente conformada para limitar en la mayor medida posible la salida de vapor de agua hacia el ambiente o hacia la máquina

1.5 - Usos no permitidos

Softcooker **no** ha sido diseñado para la cocción directa de alimentos, el cultivo de bacterias o, más en general, la investigación médica o científica, ni para calentar o tratar líquidos, a excepción del agua.

- **No** utilizar la máquina si no ha sido correctamente instalada con todas las protecciones íntegras y correctamente montadas, para evitar riesgos personales y materiales;
- **No** acceder a los componentes eléctricos;
- **No** poner la máquina en funcionamiento si está averiada;
- **No** permitir la intervención de personal no autorizado en la máquina.

El tratamiento de urgencia en caso de accidente causado por corriente eléctrica consiste, en primera instancia, en separar del conductor al accidentado (que generalmente pierde conocimiento). Esta operación es peligrosa.

El contacto con un conductor implica electrocución. Por lo tanto, hay que desconectar los contactos directamente de la toma de alimentación de la línea o, si esto no es posible, alejar al accidentado sirviéndose de materiales aislantes (bastones de madera o de PVC, tela, cuero, etc.).

Se recomienda hacer intervenir rápidamente al personal médico.

1.6 - Datos técnicos

Una descripción exacta del "**Modelo**", el "**Serial number**" y el "**Año de fabricación**" de la máquina facilitará respuestas rápidas y eficaces por parte de nuestro servicio de asistencia.

Se recomienda indicar el modelo de la máquina y el número de matrícula al contactar con el servicio de asistencia.

Identificar los datos de la placa que se ilustra en la *fig. n°1*.

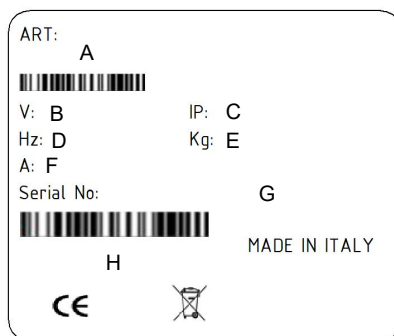


Fig. n°1

*A = Código y nombre producto
B = Alimentación
C = Grado de aislamiento
D = Frecuencia motor
E = Peso
F = Amperaje
G = Número de serie
H = Fabricante*

4.3 - Esquema eléctrico

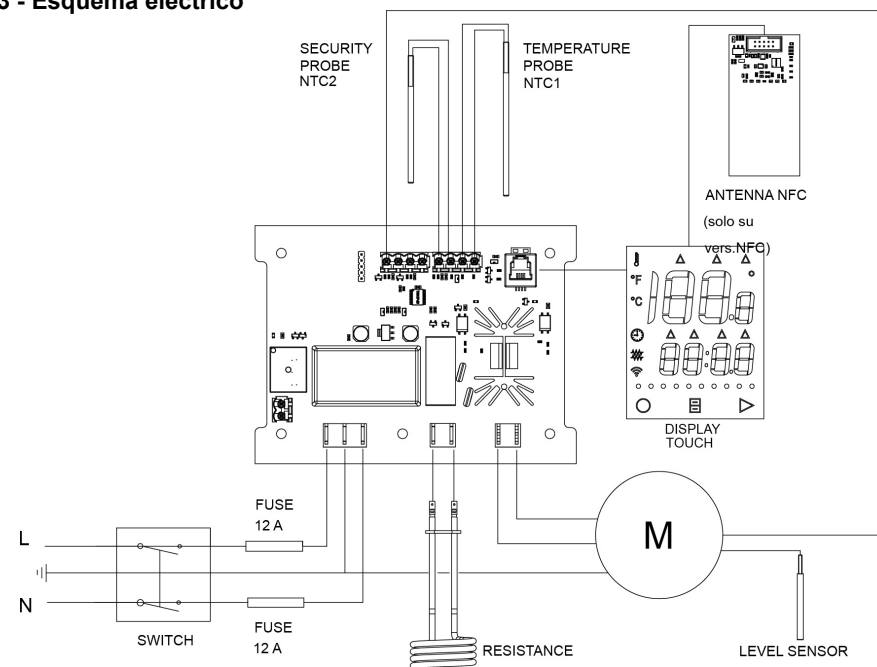


Fig. n°6

PARTE 5 - USO DE LA MÁQUINA

5.1 - Uso de la máquina

Es buena norma introducir primero el producto a cocinar y luego completar el llenado de la cuba con agua para no superar el nivel máximo permitido. Llenar con agua sin superar el nivel máximo permitido, añadiendo vinagre (aproximadamente 1/2 vaso cada 40 litros de agua) para prevenir la formación de depósitos calcáreos. Cambiar el agua de la cuba al menos una vez al día para prevenir la formación de depósitos calcáreos, algas, etc.

Las bolsas se deben sumergir completamente.

Las bolsas no deben ocupar más del 30% de la capacidad de la cuba, de modo que la cantidad de agua sea suficiente para un intercambio de calor uniforme. Prestar atención para evitar que las bolsas impidan la correcta circulación del agua y, en consecuencia, la cocción uniforme.

Utilizar siempre la tapa de cocción.

Controlar periódicamente el nivel del agua, ya que el agua podría evaporarse rápidamente. Si el agua baja del nivel mínimo, la máquina emite algunas señales acústicas y en el display aparece un mensaje de error (H2o Low).

Terminado el ciclo de trabajo, apagar la máquina pulsando la tecla **STOP** en pantalla. Poner el interruptor general (al costado de la máquina) en **OFF**, desconectar la clavija de la toma de corriente, retirar la máquina de la cuba, dejarla secar y vaciar la cuba, en caso contrario, la máquina emite algunas señales acústicas y en el display aparece un mensaje de error (Rem H2o).

PARTE 4 - INSTALACIÓN

4.1 - Emplazamiento de la máquina

Softcooker ha sido estudiado para ser utilizado con cubas gastronorm 1/1 o 2/1 H. 200 comunes (como se ilustra en la figura 5) o, más en general, con cubas de una capacidad máxima de 43 litros y una profundidad máxima de 200 mm. Softcooker se debe colgar del borde de la cuba mediante el perfil correspondiente (ref. 1 fig. n°5), firmemente enganchado y fijado con la ayuda del pomo (ref. 2 fig. n° 5).

Llenar la cuba de agua respetando los niveles mínimo y máximo. Para el mínimo, Softcooker tiene un dispositivo de detección del nivel que hace que la máquina no se ponga en funcionamiento, emite señales acústicas y aparece un error en el display (H2o Low).

ATENCIÓN: Respetar atentamente las instrucciones y no superar el **nivel máximo** impreso a los costados de la máquina (ver la fig. n°5), evitando provocar salpicaduras al llenar la cuba y al introducir las bolsas.

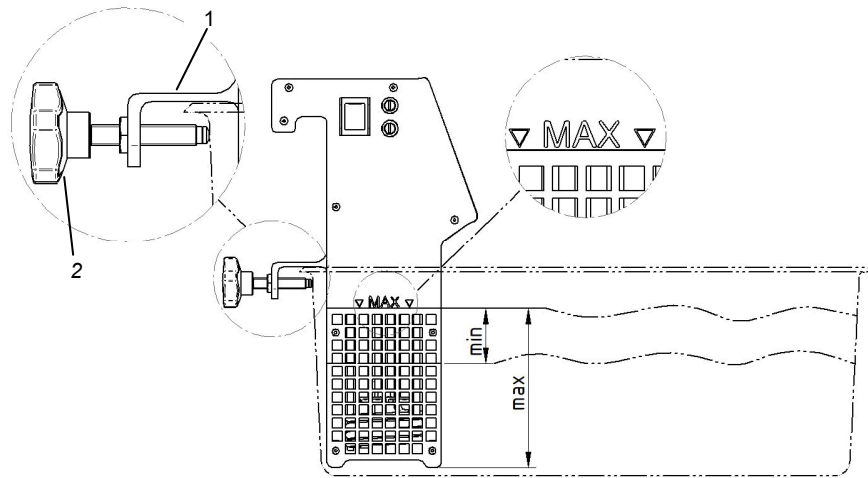


Fig. n°5

4.2 - Conexión eléctrica

El aparato está provisto de un cable de alimentación de 3x1,5 mm² de sección y 2,5 m de longitud y una clavija Schuko 16 A. Conectar la máquina a 230V 50Hz interponiendo un diferencial magnetotérmico de 10A ΔI = 0,03A. Comprobar asimismo que los datos que figuran en la placa técnica/matricula coincidan con los datos indicados en los documentos de entrega y acompañamiento, y que el interruptor y la toma estén fácilmente accesibles durante el uso del aparato.

1.7 - Protección y dispositivos de seguridad

Antes de utilizar la máquina, asegurarse del correcto emplazamiento e integridad de la máquina y de los dispositivos de seguridad.

Comprobar la presencia y eficacia de los dispositivos de seguridad al comienzo de cada turno de trabajo.

En su defecto, advertir al responsable de mantenimiento.

- **Protección de la resistencia (ref. 5 fig. n°2):** sirve para impedir el contacto con la resistencia y el rotor, que pueden provocar lesiones graves al operador.
- **Dispositivo de protección automático en caso de uso en seco (ref. 6 fig. n°2):** si el nivel del agua es inferior al mínimo admitido (ver la fig. n°5), el funcionamiento de la máquina se detiene y aparece en pantalla un mensaje de error (H2o Low).
- **Dispositivo de bloqueo (ref. 7 y 12 fig. n°2):** cuando las sondas de temperatura no miden la misma temperatura a causa de una avería en una de ellas, el funcionamiento de la máquina se detiene y aparece en pantalla un mensaje de error (PROB).

1.8 - Composición de la máquina

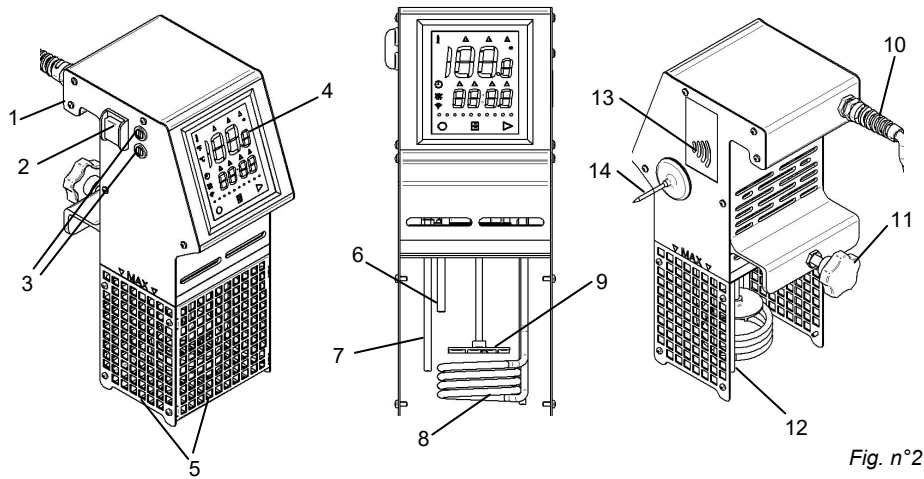


Fig. n°2

LEYENDA

1	Tirador	8	Resistencia
2	Interruptor general ON-OFF	9	Rotor
3	Fusibles	10	Cable de alimentación
4	Pantalla táctil con mandos	11	Mando de bloqueo de la máquina
5	Protección de la resistencia	12	Sonda de seguridad
6	Sensor de nivel	13	Lector NFC (sólo versión NFC)
7	Sonda de temperatura	14	Sonda inalámbrica (opcional)

PARTE 2 - DATOS TÉCNICOS

2.1 - Medidas, peso, características...

Fig.nº2 - Dimensiones y medidas máximas de la máquina

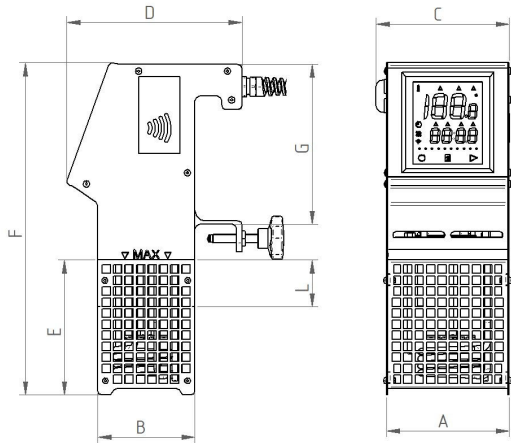


Fig. nº3

Modelo	u.m.	Softcooker Wi-Food/NFC	Softcooker Wi-Food X/NFC
Potencia	watt	2000	2000
Alimentación		230V/50Hz	230V/50Hz
Temperatura	°C / °F	24÷99,9 °C 75,2÷199,9 °F	24÷99,9 °C 75,2÷199,9 °F
A x B	mm	155 x 109	138 x 109
C x D	mm	164 x 203	150 x 197
F / G	mm	377 / 180	373 / 180
Nivel máx. E	mm	152	152
Nivel mín. L	mm	40	52
Ruido	dB	58	58
Peso neto	kg	4,5	4,5



¡ATENCIÓN!

LAS CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS PARA LAS CUALES ESTÁ PREDISPUESA LA MÁQUINA SE INDICAN EN UNA PLACA APLICADA A LA PARTE POSTERIOR; ANTES DE REALIZAR LA CONEXIÓN, VER EL PUNTO “CONEXIÓN ELÉCTRICA.”

PARTE 3 - RECEPCIÓN DE LA MÁQUINA

3.1 - Envío de la máquina (ver la fig.nº4)

Las máquinas salen de nuestros almacenes perfectamente embaladas.

El embalaje está constituido por:

- caja externa de cartón resistente, con relleno interno;
- la máquina;
- este manual.

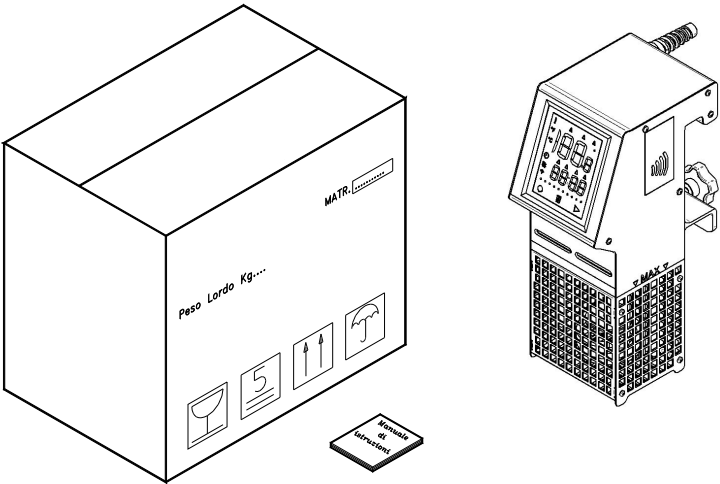


Fig. nº4

3.2 - Control del embalaje a la recepción

Al recibir la máquina, examinar atentamente el embalaje para comprobar que no haya sufrido daños graves durante el transporte.

Si se observan signos de mal tratamiento, golpes o caídas, es necesario señalarlos al transportista en un plazo de tres días desde la fecha de entrega indicada en los documentos y redactar un informe preciso sobre los daños sufridos por la máquina.

3.3 - Eliminación del embalaje

Los componentes del embalaje (cartón, precinta de plástico y espuma poliuretánica) son productos asimilables a los residuos sólidos urbanos; por eso se pueden desechar sin dificultades.

De todas maneras, los embalajes se deben eliminar de conformidad con las normas vigentes en cada país.