

**MOD : G9/GPLA4-ZN**

**Production code : DIPLG94A**

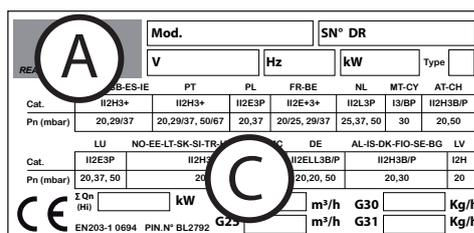
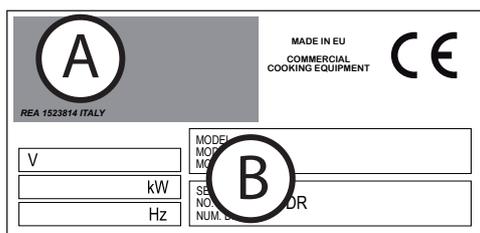
CODICE DEL DOCUMENTO - DOCUMENT CODE - CODE DU DOCUMENT CÓDIGO DEL DOCUMENTO - DOKUMENTNUMMER - CÓDIGO DO DOCUMENTO KOD DOKUMENTU - DOCUMENTCODE - КОД ДОКУМЕНТА - DOKUMENTKOD:	N° 177309
EDIZIONE - EDITION - EDITION - EDICIÓN - AUSGABE - EDIÇÃO - WYDANIE - EDITIE - UTGÅVA:	2019 Rev. 11 - 01/2019
TIPO DI DOCUMENTO - TYPE OF DOCUMENT - TYPE DE DOCUMENT - TIPO DE DOCUMENTO - DOKUMENT-TYP - TIPO DE DOCUMENTO - TYP DOKUMENTU - DOCUMENTTYPE - ТИП ДОКУМЕНТА - TYP AV DOKUMENT:	M.U.
MODELLO - MODEL - MODÈLE - MODELO - MODELL - МОДЕЛЬ:	GAS-GAZ-GÁS-GAZOWY-ГАЗ
ANNO DI COSTRUZIONE - YEAR OF CONSTRUCTION - ANNÉE DE FABRICATION - AÑO DE FABRICACIÓN - HERSTELLUNGSJAHR - ANO DE FABRICO - ROK PRODUKCJI - BOUWJAAR - ГОД ИЗГОТОВЛЕНИЯ - TILVERKNINGSÅR:	2019
CONFORMITÀ - CONFORMITY - CONFORMITÉ - DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD - KONFORMITÄT - CONFORMIDADE - ZGODNOŚĆ - CONFORMITEIT - НОРМАТИВНОЕ СООТВЕТСТВИЕ - ÖVERENSSTÄMMELSE:	CE

Targa di identificazione - Identification plate - Plaque d'identification - Placa de identificación - Typenschild - Placa de identificação - Tabliczka identyfikacyjna - Identificatielabel - Паспортная табличка - Identifieringsskylt.

A - Indirizzo Costruttore - Manufacturer's Address - Adresse du Fabricant - Dirección del fabricante - Anschrift des Herstellers - Endereço do fabricante - Adres Producenta - Adres Fabrikant - Адрес изготовителя - Tillverkarens adress.

B - Apparecchiatura Elettrica - Electrical Appliance - Appareil Electrique - Sistema eléctrico - Elektrogerät - Aparelhagem elétrica - Urządzenie Elektryczne - Elektrisch Apparaat - Электрооборудование - Elektrisk utrustning.

C - Apparecchiatura Gas - Gas Appliance - Appareil à Gaz - Sistema de gas - Gasgerät - Aparelhagem a gás - Urządzenie Gazowe - Gasapparaat - Газовое оборудование - Gas utrustning.



Reg. (EC) N. 1935/2004 (MOCA)	Regolamento 2016/426/CE Regulation 2016/426 / EC Règlement 2016/426 / CE Reglamento 2016/426 / CE Verordnung 2016/426 / EG Regulamento 2016/426 / CE Verordening 2016/426 / EG Правило 2016/426 / EC Rozporządzenie 2016/426 / WE Förordning 2016/426 / EG Forordning 2016/426 / EF 2016/426 / EK rendelet	Direttiva Bassa Tensione 2014/35/EU Low Voltage Directive 2014/35/EU Directive Basse Tension 2014/35/EU Directiva de baja tensión 2014/35/EU Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU Diretiva baixa tensão 2014/35/EU Dyrektywa Niskonapięciowa 2014/35/EU Richtlijn lage Spanning 2014/35/EU Lavspenningsdirektivet 2014/35/EU Lågspänningsdirektivet 2014/35/EU	Direttiva EMC 2014/30/EU EMC Directive 2014/30/EU Directive EMC 2014/30/EU Directiva EMC 2014/30/EU EMV-Richtlinie 2014/30/EU Diretiva EMC 2014/30/EU Dyrektywa EMC 2014/30/EU EMC Richtlijn 2014/30/EU EMC Direktivet 2014/30/EU EMC direktivet 2014/30/EU	Smaltimento Apparecchiature elettriche ed elettroniche Waste electrical and electronic equipment Démantèlement des Appareils électriques et électroniques Desguace de equipos eléctricos y electrónicos Entsorgung elektrischer und elektronischer Altgeräte Eliminação das aparelhagens elétricas e eletrónicas Utylizacja odpadów elektrycznych i elektronicznych Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparaten Avhending av elektriske og elektroniske apparater Avyttring av elektriska och elektroniska produkter
GAS-GÁS-GAZ GAZOWY-ГАЗ ELETTRICO ELECTRIC ÉLECTRIQUE ELÉCTRICO ELEKTRISCH ELÉTRICO ELEKTRYCZNY ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ELEKTRISK	EN 437 EN 203-1 EN 203-2-10 EN 203-3			DIRETTIVA 2011/65/EU (ROHS II) DIRETTIVA 2012/19/EU (WEEE) IRÁNYELV 2012/19/EU

**BARBACOA DE PIEDRA VOLCÁNICA**  
**INSTRUCCIONES PARA EL FUNCIONAMIENTO**

**ES**



01/2019 - Ed 11 - Cod. n° 177309

**GAS**  
**GAZ**  
**GÁS**  
**GAZOWY**  
**ГАЗОВОЕ ИЗДЕЛИЕ**



## **0. IDENTIFICACIÓN DEL DOCUMENTO**

### **0.1 MARCO REGLAMENTARIO DE REFERENCIA**

## **1. INFORMACIONES PARA LOS USUARIOS**

Prefacio - Cometido del documento - Como leer el documento  
Conservación del documento - Destinatarios - Programa de entrenamiento de operadores  
Disposiciones previas a cargo del cliente - Contenido del equipo - Usos  
Condiciones límite de funcionamiento y ambientales permitidas  
Prueba de funcionamiento y garantía

## **2. INFORMACIÓN GENERAL SOBRE LA SEGURIDAD**

Prefacio - Obligaciones - Prohibiciones - Consejos - Recomendaciones  
Indicaciones acerca de los riesgos residuales  
Modo operativo cuando hay olor a gas en el ambiente

## **3. INSTRUCCIONES DE USO**

Ubicación de los principales componentes  
Modo y función de las llaves, botones e indicadores luminosos  
Descripción de los modos de parada  
    Parada de emergencia  
    Parada durante una fase del trabajo  
Primera puesta en marcha  
    Limpieza en la primera puesta en marcha  
Puesta en marcha diaria  
Puesta fuera de servicio diaria y prolongada en el tiempo  
Puesta en marcha para la producción  
    Encendido  
    Carga-Descarga del producto  
    Puesta fuera de servicio  
    Descarga aceite quemado.  
    Sustitución de la piedra volcánica

## **4. MANTENIMIENTO ORDINARIO**

Obligaciones - Prohibiciones - Consejos - Recomendaciones  
    Limpieza diaria  
    Limpieza para la puesta fuera de servicio prolongada en el tiempo  
    Limpieza debido al Cambio de la Piedra Volcánica  
Tabla sinóptica: competencias - intervención - frecuencia  
Resolución de problemas

## **5. DESGUACE**

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

## **Prefacio**

Este documento ha sido redactado por el fabricante en su propio idioma (italiano). Las informaciones contenidas en este documento son de uso exclusivo del operador autorizado a utilizar los aparatos objeto de este documento.

Los operadores deben ser entrenados sobre todos los aspectos del funcionamiento y de la seguridad. Las medidas de seguridad especiales (Obligación-Prohibición-Peligro) se detallan en el capítulo específico del tema tratado. El presente documento no se puede ceder a terceros sin autorización escrita del fabricante. El texto no se puede imprimir sin autorización escrita del fabricante. El uso de: Figuras/Imágenes/Diseños/Esquemas en el documento es puramente indicativo y está sujeto a variaciones. El fabricante se reserva el derecho de modificar el equipo sin previo aviso.

## **Objetivo del documento**

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

## **Como leer el documento**

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

## **Conservación del documento**

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

## **Destinatarios**

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

## **Programa de capacitación para operadores**

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

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

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

## **Disposiciones previas a cargo del cliente**

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

- adecuaciones de los locales (incluidos trabajos de albañilería, cimientos o tuberías que se requieran eventualmente);
- piso nivelado antideslizante y sin asperezas;
- adecuación del lugar de instalación y la propia instalación del equipo respetando las dimensiones indicadas en el diseño (superficie de apoyo);
- predisposición de los servicios auxiliares adecuados a las exigencias de instalación (red eléctrica, red hídrica, red de gas, red de descarga);
- predisposición del sistema eléctrico de acuerdo con las normativas vigentes en el lugar de instalación;
- iluminación adecuada según las normativas vigentes en el lugar de instalación;
- dispositivos de seguridad ubicados antes y después de la línea de alimentación de energía (interruptores diferenciales, puesta a tierra equipotencial, válvulas de seguridad, etc.) previstos por la legislación vigente en el país de instalación;
- instalación de la puesta a tierra de acuerdo con las normativas vigentes;
- si fuera necesario, preparación de un sistema para ablandar el agua (vea las especificaciones técnicas).

## **Contenido del suministro**

- Equipo
- Tapa/Tapas
- Cesta de metal/Cestas de metal
- Parrilla de soporte para la cesta
- Tubos y/o cables para realizar las conexiones a las fuentes de energía (solamente en los casos previstos que se indican en el pedido de trabajo).

El contenido del suministro puede variar de acuerdo con el pedido.

### **Destino de uso**

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. **Utilice únicamente accesorios y repuestos originales suministrados por la empresa fabricante para ajustarse escrupulosamente a las normas.**

### **Condiciones permitidas para el funcionamiento**

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

El equipo se debe instalar en un lugar adecuado para consentir las actividades normales de operación y de mantenimiento ordinario y extraordinario. Por lo tanto será necesario preparar un espacio de trabajo para realizar las operaciones de mantenimiento sin comprometer la seguridad del operador.

Además, el local debe tener las características requeridas para la instalación, como por ejemplo:

- la humedad relativa máxima: 80%;
- la temperatura mínima del agua de enfriamiento > + 10°C;
- El suelo debe ser antideslizamiento y el aparato debe colocarse nivelado plano;
- el local debe contar con un sistema de ventilación e iluminación, tal como lo establecen las normativas vigentes en el país del usuario;
- el local debe estar preparado para descargar aguas grises y debe contar con interruptores y grifos para bloquear todas las formas de alimentación en el tramo anterior al equipo;
- Las paredes que se encuentren inmediatamente detrás del equipo deben ser resistentes al fuego y/o estar aisladas de posibles fuentes de calor.

### **Prueba de funcionamiento y garantía**

Prueba de funcionamiento: el equipo fue evaluado por el fabricante durante las fases de montaje, en el establecimiento de producción. Todos los certificados relacionados con las pruebas realizadas serán entregados al cliente a pedido.

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

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

Los costos de mano de obra por intervención de los técnicos del fabricante en el establecimiento del cliente corren por cuenta del fabricante cuando se trata de reparaciones que figuran dentro de las cláusulas de la garantía, excepto cuando la naturaleza del defecto sea tal que el mismo cliente pueda remediar fácilmente la falla del equipo en su local. La garantía no cubre las herramientas ni el material de consumo que pueda proveer el fabricante junto con las máquinas. El fabricante es responsable por la máquina cuando esta se encuentra en su configuración original.

El fabricante declina toda responsabilidad ante el uso inadecuado de la máquina y ante los daños ocasionados por llevar a cabo operaciones que no se contemplan en este manual o que no cuentan con autorización previa del fabricante.

### **La garantía se extingue en los siguientes casos:**

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

La garantía además se extingue si se constatan:

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

### **Autorización**

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

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

## 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 cubren el transporte, la instalación y el mantenimiento extraordinario que deberán ser ejecutados por operadores técnicos calificados para tales operaciones.
	El operador "Heterogéneo" a quien se destina esta documentación debe operar el aparato después que el técnico responsable haya terminado la instalación (transporte, conexiones eléctrica, hídrica, de gas y de descarga).
	El presente documento no se refiere a las informaciones sobre cada modificación o variación de este aparato. El fabricante se reserva el derecho de modificar el equipo sin previo aviso.

### Obligaciones - Prohibiciones - Consejos - Recomendaciones

	En el momento de la entrega, abra el embalaje de la máquina y verifique que ésta y sus accesorios no hayan sufrido daños durante el transporte. Si se constatan daños, informe inmediatamente al transportador sobre los hallazgos y no instale la máquina. Diríjase al personal cualificado y autorizado para informarles que problema ha encontrado. El fabricante no se responsabiliza por daños ocurridos durante el transporte.
	Prohibido que personas no autorizadas (incluidos niños y personas inválidas o con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas) realicen cualquier tipo de intervención. Prohibido que un operador heterogéneo realice cualquier tipo de trabajo que sea competencia de técnicos cualificados y autorizados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
	Antes de llevar a cabo cualquier operación, lea las instrucciones.
	Elimine todo tipo de suministro (energía eléctrica - gas - agua) del tramo anterior al equipo cada vez que deba trabajar en condiciones seguras.
	Utilice un equipo de protección adecuado para las operaciones que se deben realizar. La Comunidad Europea publicó las directivas sobre los dispositivos individuales de protección, a las que los operadores deben atenerse.
	No deje objetos ni materiales inflamables cerca del equipo. No obstruya las aberturas y/o ranuras de aspiración o de expulsión del calor.
	Elimine los residuos especiales según lo establecen las normas vigentes.
	Al cargar y descargar el producto del equipo, existe un riesgo residual por quemaduras. Estas pueden ocurrir al entrar en contacto accidentalmente con: superficies, fuentes, material tratado.
	Utilice los recipientes para la cocción de manera que durante la elaboración del producto queden a la vista del operador. Los recipientes con líquido se pueden desbordar durante el proceso de cocción, lo que genera una situación peligrosa.
	La falta de limpieza del equipo podría deteriorarlo de manera precoz, lo que puede condicionar el funcionamiento de la máquina y generar situaciones de peligro.
	Queda terminantemente prohibido alterar o quitar las tarjetas y pictogramas aplicados al equipo.
	Conserve este manual cuidadosamente para que siempre esté al alcance de todos los que utilicen el equipo, de manera que puedan consultarlo cuando sea necesario.
	Puede operar los mandos del equipo solo con las manos. Los daños provocados por el uso de objetos punzantes, afilados o similares harán caducar todas las cláusulas de la garantía.
	Para minimizar los peligros de descargas e incendios, no conecte ni desconecte la unidad con las manos mojadas.
	Cada vez que deba acceder a la zona de cocción recuerde que existe el peligro de quemaduras. Por lo tanto es obligatorio adoptar medidas de protección individual adecuadas.

### 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:

	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 recipientes que estén muy llenos de líquidos y/o de sólidos que en fase de calentamiento cambian de forma (pasan del estado sólido al líquido), 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"> <li>• hay olor a gas en el ambiente;</li> <li>• se usa el aparato en una atmósfera que contiene sustancias que puedan explotar;</li> <li>• se utilizan alimentos en recipientes cerrados (por ejemplo frascos o latas) si éstos no son adecuados al propósito;</li> <li>• se utiliza con líquidos inflamables (como por ejemplo alcohol).</li> </ul>

### Modo operativo cuando hay olor a gas en el ambiente

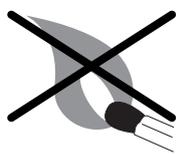


**Si hay olor a gas en el ambiente es obligatorio llevar a cabo urgentemente el procedimiento que se describe a continuación.**

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



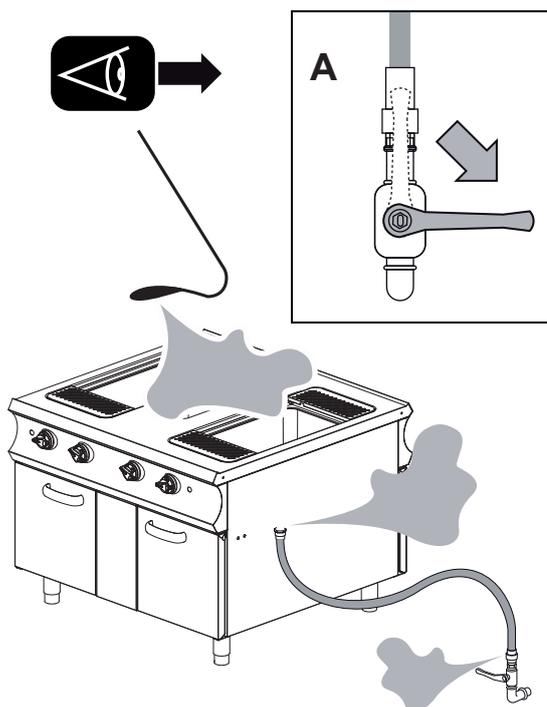
B



C



D

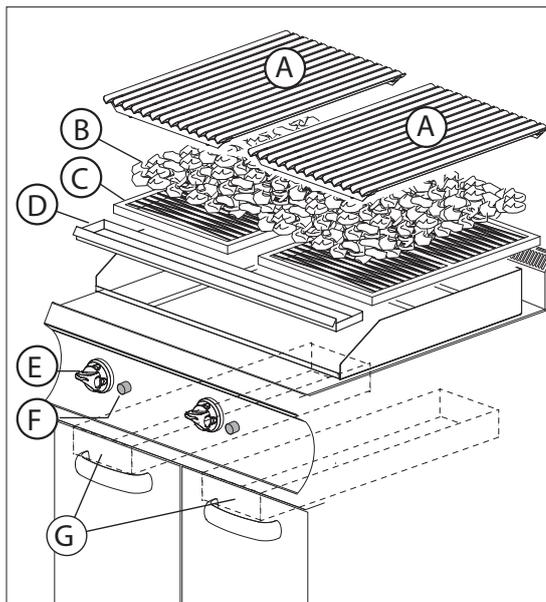


### 3. INSTRUCCIONES DE USO

#### Ubicación de los principales componentes

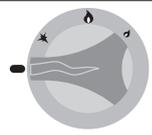
La disposición que se muestra en las figuras es de carácter informativo y puede sufrir modificaciones.

- A) Placa de cocción.
- B) Piedra volcánica.
- C) Parrilla de la piedra volcánica.
- D) Recipiente de recolección aceite-grasa quemados.
- E) Llave de regulación de los fuegos (vea Modos y funciones de las llaves, botones e indicadores luminosos).
- F) Botón piezoeléctrico.
- G) Recipiente para recoger las cenizas.



#### Modo y función de las llaves, teclas e indicadores luminosos

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

	Botón piezoeléctrico (GAS). Cumple una sola función: 1. Al presionarlo, produce la chispa de encendido de la llama piloto.
	Llave de ajuste de las llamas (GAS). Cumple tres funciones distintas: 1. Enciende la llama piloto y el quemador. 2. Regula la llama (mínimo - máximo). 3. Apaga el equipo.

### 3. INSTRUCCIONES DE USO

#### Descripción de los modos de parada

	En condiciones de detención a causa de una anomalía en el funcionamiento y en condiciones de emergencia, en caso de peligro inminente, cierre todos los dispositivos de bloqueo de las líneas de alimentación situados antes del equipo (de electricidad - de agua - de gas).
	El dibujo muestra las diferentes posiciones en que pueden estar las llaves durante la parada de emergencia ( A1-B1-C1-D1-E1) y durante la parada en una fase de trabajo (A2-B2-C2-D2-E2).

#### Parada por anomalía en el funcionamiento

Termostato de seguridad:

Es un elemento de serie en los siguientes modelos:

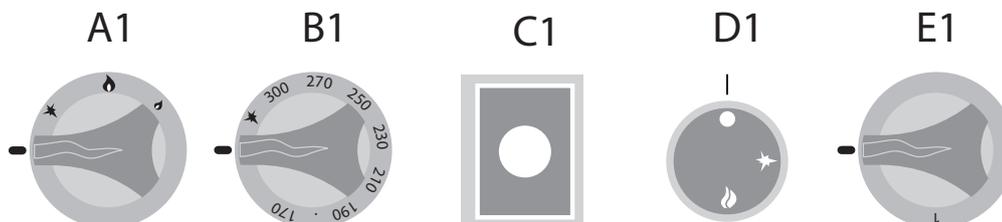
- Freidora (en todos los modelos)
- Cacerola para estofado (en todos los modelos)
- Cacerola (en todos los modelos)
- Cuecepasta (solo en el modelo Eléctrico)
- Cocina (en todos los modelos con horno eléctrico)
- Frytop presente en todos los modelos eléctricos (solo para 900-980)
- Piedra volcánica (no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

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

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

#### Parada de emergencia

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

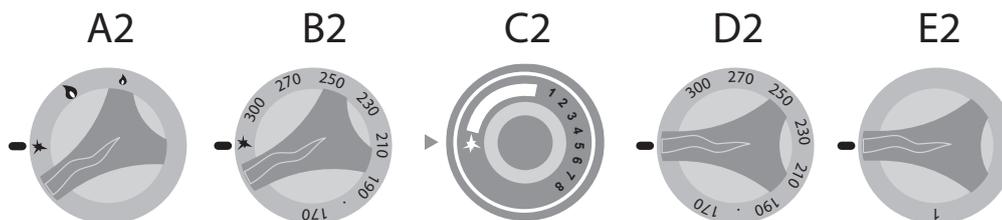


#### Parada durante una fase del trabajo

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

- Aparatos a Gas: Ponga las llaves en posición piezoeléctrica (A-B-C-2), la llama piloto permanece funcionando mientras el flujo de gas en el quemador se interrumpe.
- Aparatos Eléctricos: Ponga las llaves "D2-E2" en posición "Cero" para detener la generación de calor.

(Vea modo y función de las llaves, botones e indicadores luminosos).



### 3. INSTRUCCIONES DE USO

#### Primera puesta en marcha

	Durante la primera puesta en marcha y después de un largo período de inactividad, se debe limpiar la máquina para eliminar cualquier residuo de materia extraña (Vea Mantenimiento Ordinario).
    	<b>Limpieza en la primera puesta en marcha</b> No limpie el equipo con chorros de agua a presión o directos. Quite manualmente la película protectora de revestimiento externo y limpie con cuidado todas las partes externas de la máquina. Al terminar las operaciones indicadas para la limpieza de las partes externas hay que proceder como se describe en "Limpieza Diaria" (Vea Mantenimiento Ordinario).

#### Puesta en marcha diaria

Procedimiento:

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

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

#### Puesta fuera de servicio diaria y prolongada en el tiempo

Procedimiento:

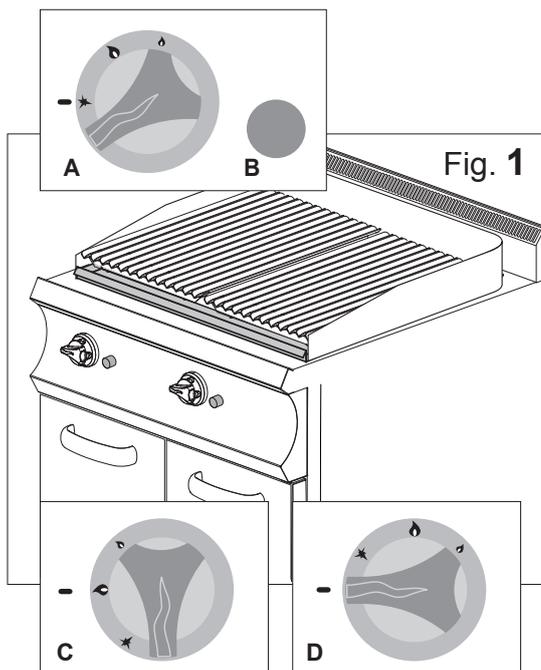
1. Cierre los candados de las redes situadas antes del equipo (de Gas - de Agua - Eléctrica).
2. Compruebe que los grifos de descarga (si están presentes) estén en posición de "Cerrado".
3. Asegúrese de que el equipo esté completamente limpio (Vea Mantenimiento Ordinario).

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

### 3. INSTRUCCIONES DE USO

#### Puesta en marcha para la producción

	Antes de continuar, consulte el apartado "Puesta en funcionamiento diaria".
	Al cargar y descargar el producto del equipo, existe un riesgo residual de quemaduras. Éstas pueden ocurrir debido al contacto accidental con: la encimera de cocción - el compartimiento de cocción - los recipientes o el material tratado.
	Tome medidas de protección individual adecuadas. Utilice un equipo de protección adecuado para las operaciones que se deben realizar.
	Al encender el equipo por primera vez, espere a que el aire que se pueda formar dentro del circuito de gas salga completamente de la tubería.
	En fase de calentamiento, lubrique la placa con aceite vegetal para facilitar las tareas de cocción.



#### Encendido

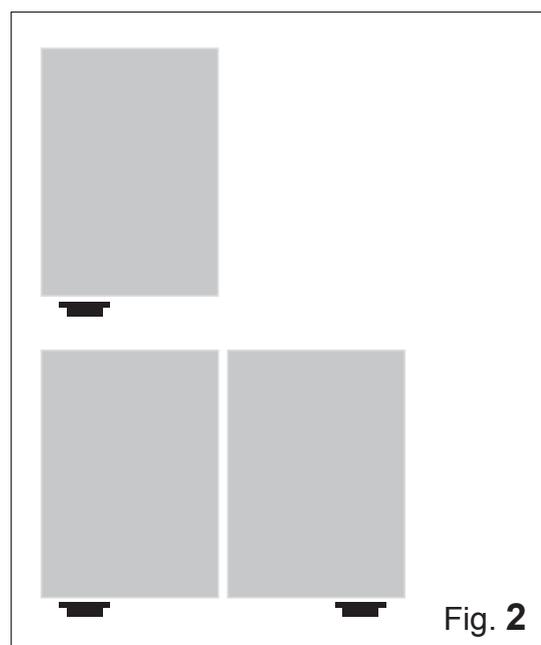
Gire mientras presiona la llave en posición piezoeléctrica (Fig. 1 Part. A), al mismo tiempo, presione el botón piezoeléctrico varias veces (Fig. 1, Part. B) hasta que se encienda la llama piloto.

Suelte la llave después de 20" aproximadamente y asegúrese de que la llama piloto permanezca encendida.

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

Una vez que finaliza el procedimiento de encendido de la llama piloto, gire la llave termostato y colóquela en la temperatura deseada (Figura 1 Part. C).

	La temperatura se distribuye en toda la superficie de la placa cuando hay una sola llave termostato. Cuando se tiene doble mando (2 llaves termostato) la temperatura de cada uno se distribuye en la mitad correspondiente de la superficie de la placa (Vea esquema Fig. 2)
---	---



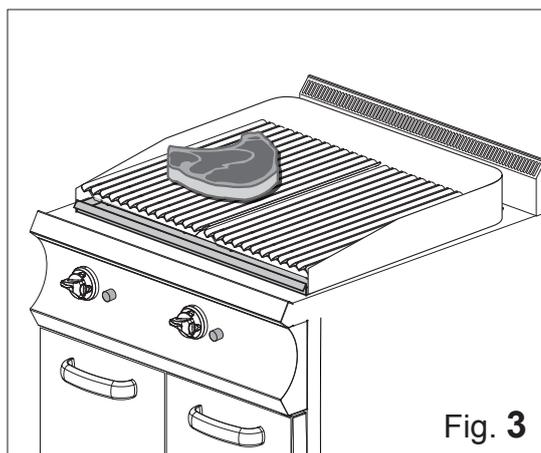
#### Carga-Descarga del producto

	No utilice cacerolas u otros recipientes para trabajar (cocinar) los alimentos sobre la placa.
---	--

Ponga el alimento sobre la placa de la encimera de cocción (Figura 3).

Cuando termine el proceso de cocción, quite el producto del equipo utilizando las herramientas adecuadas y colóquelo en un lugar preparado para el estacionamiento.

	Durante el trabajo controle frecuentemente el nivel de líquido dentro del recipiente de recolección de aceite-grasa quemados, Vea Puesta fuera de Servicio, Descarga aceite quemado.
---	--



### 3. INSTRUCCIONES DE USO

#### Puesta fuera de servicio

Al terminar el ciclo de trabajo, gire la llave termostato hasta la posición "cero" (Fig. 1 Part. D).

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

Realice esta secuencia de operaciones:

- Descarga de aceite quemado (Recipiente Fig. 6 Part. D).
- Descarga de cenizas (Recipiente Fig. 6 Part. F).
- Mantenimiento ordinario

#### Descarga aceite quemado.

	Al descargar los aceites quemados existe el riesgo residual de quemaduras. Éstas pueden ocurrir debido al contacto accidental con aceite a altas temperaturas.
	Antes de continuar con las operaciones, espere que se enfríe el aceite quemado.
	La capacidad del recipiente de recolección de aceites quemados es limitada. Durante las operaciones de descarga del aceite del compartimento de cocción es obligatorio controlar el llenado del recipiente.
	Llene el recipiente de recolección de aceite sin exceder los 3/4 de su capacidad total para poder transportarlo con seguridad.

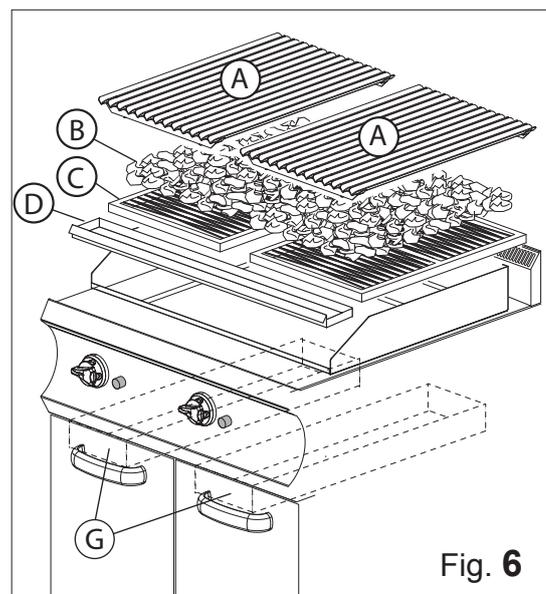
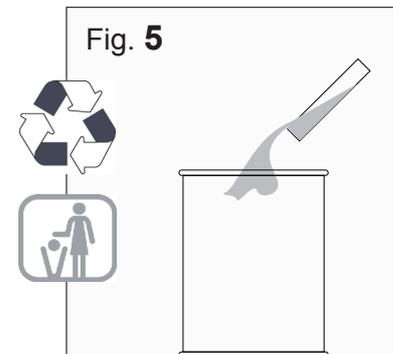
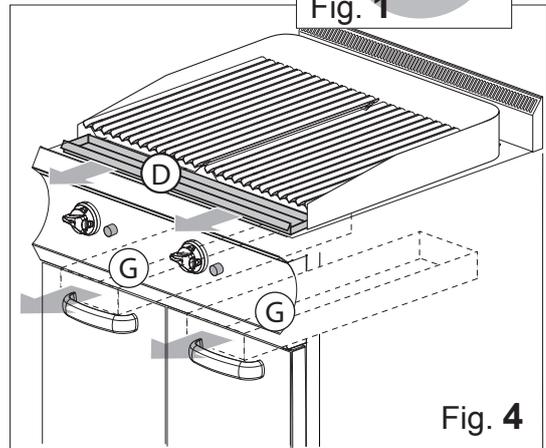
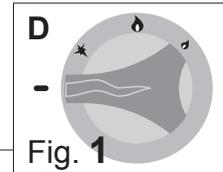
- Espere a que baje la temperatura de la placa para que el operador no sufra quemaduras.
- Retire el recipiente de su lugar y vacíelo siguiendo el procedimiento de eliminación vigente en el país de uso (Fig. 4 Part. D).

Al terminar las operaciones vuelva a poner el recipiente vacío en su lugar.

- Cierre los candados de las redes situadas antes del equipo (de Gas - de Agua - Eléctrica).
- Asegúrese de que el equipo y los recipientes utilizados para la cocción estén completamente limpios e higienizados; vea "Mantenimiento".
- Controle el nivel de las cenizas dentro del recipiente (Fig. 4 Part. G); si fuera el caso, vacíelo y vuelva a ponerlo en su lugar.

#### Sustitución de la Piedra volcánica

- Espere que baje la temperatura de la placa para que el operador no sufra quemaduras.
- Levante y retire la placa de cocción (Fig. 6 Part. A).
- Saque de su lugar las piedras gastadas (Fig. 6 Part. B).
- Limpie el lugar donde van las piedras (Fig. 6 Part. C) y limpie el recipiente de recolección de cenizas sacándolo del aparato (Fig. 4 Part. G).
- Vuelva a poner en su lugar los recipientes de recolección de cenizas.
- Ponga las piedras nuevas en el lugar apropiado.
- Vuelva a poner las placas de cocción que había retirado anteriormente.



## 4. MANTENIMIENTO ORDINARIO

### Obligaciones - Prohibiciones - Consejos - Recomendaciones

	Si el equipo está conectado a una chimenea, el tubo de descarga se debe limpiar según lo establecen las disposiciones específicas del país (para obtener información al respecto, contacte con el propio instalador).
	Para asegurarse de que el equipo se encuentre en perfectas condiciones técnicas, solicite que un técnico autorizado del servicio de asistencia haga el mantenimiento al menos una vez al año.
	Prohibido que personas no autorizadas (incluidos niños y personas inválidas o con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas) realicen cualquier tipo de intervención. Prohibido realizar cualquier intervención sin haber leído por completo la documentación.
	Cada vez que deba acceder a la zona de cocción recuerde que existe el peligro de quemaduras. Por lo tanto es obligatorio adoptar medidas de protección individual adecuadas.
	Elimine la alimentación eléctrica en el tramo anterior al equipo para trabajar en condiciones seguras al realizar las operaciones o intervenciones de limpieza y de mantenimiento.
	Utilice un equipo de protección adecuado para las operaciones que se deben realizar. La Comunidad Europea publicó las directivas sobre los dispositivos individuales de protección, a las que los operadores deben atenerse.
	El equipo se utiliza en la elaboración de productos para uso alimenticio; manténgalo constantemente limpio, al igual que todo el entorno de trabajo. Si no se mantiene la máquina en óptimas condiciones de higiene, es posible que se deteriore antes de tiempo y que se generen situaciones de peligro.
	Los restos de suciedad acumulados cerca de las fuentes de calor pueden incendiarse durante el funcionamiento normal de la máquina. Esto puede crear situaciones de peligro. El equipo se debe limpiar regularmente y se deben quitar todas las incrustaciones o depósitos de alimentos.
	El efecto químico de la sal, del vinagre u otras sustancias ácidas durante el proceso de cocción puede causar a largo plazo corrosión en la encimera 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 encimera 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.
	En caso de períodos de inactividad prolongada, además de desconectar todas las líneas de alimentación, será necesario limpiar con cuidado todas las partes internas y externas del equipo.
	Antes de llevar a cabo cualquier operación de limpieza de las que se describen a continuación, es obligatorio que el operador haya leído todo el documento.
	Elimine los residuos según lo establecen las normas vigentes.
	Espere a que baje la temperatura del electrodoméstico y todas sus partes para que el operador no sufra quemaduras

	<p><b>Limpieza diaria</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Espere a que baje la temperatura de la placa para que el operador no sufra quemaduras.</li> </ul> <p>No utilice chorros de agua a presión o directos.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1- Levante las placas de cocción. Utilizando una esponja no abrasiva limpie cuidadosamente toda la superficie utilizando agua tibia ligeramente jabonosa.</li> <li>2- Enjuague cuidadosamente las partes, seque bien todas las superficies utilizando material no abrasivo;</li> <li>3- Saque, vacíe y lave bien el recipiente de recolección del aceite quemado. Cuando termine de limpiarlo, séquelo completamente y vuelva a ponerlo en su lugar.</li> <li>4- Abra (si fuera el caso) las puertas y controle el nivel de cenizas en el recipiente correspondiente. Si fuera necesario vacíelo y una vez lavado y bien secado, vuelva a ponerlo en su lugar.</li> <li>5- Vuelva a poner en sus respectivos lugares todas las partes que se hayan sacado teniendo cuidado de no invertir la secuencia de montaje.</li> </ol> <p>De ser necesario, repita las operaciones descritas anteriormente para llevar a cabo un nuevo ciclo de limpieza.</p> <p><b>PLACAS CROMADAS:</b> Para quitar las incrustaciones, utilice un raspador de plástico resistente. Limpie la placa con un paño húmedo. Encienda el equipo para secarla (vea el apartado "Puesta en funcionamiento diaria"). Al terminar, lubríquela con una fina capa de aceite de vaselina.</p>
	<p><b>Limpieza para la puesta fuera de servicio prolongada</b></p> <p>Si el equipo no se utiliza durante un periodo de tiempo prolongado será necesario llevar a cabo el procedimiento descrito en "limpieza diaria" y proteger las partes expuestas a la oxidación como se indica a continuación.</p> <p>Para ello:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pase un paño no abrasivo y ligeramente humedecido con aceite de vaselina de uso alimentario por todas las superficies de acero inoxidable, a fin de crear una capa protectora en la superficie.</li> </ul> <p>Ventile periódicamente los equipos y los locales.</p>
	<p><b>Limpieza debido al Cambio de la Piedra Volcánica</b></p> <p>En caso que se sustituyan las piedras volcánicas porque se han gastado hay que:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Espere que baje la temperatura de la placa para que el operador no sufra quemaduras.</li> <li>• Proceda como se indica en "limpieza diaria" en el punto 1-2-3.</li> <li>• Saque de su lugar las piedras gastadas (Fig. 6 Part. B). Limpie el lugar donde van las piedras.</li> <li>• Ponga las piedras nuevas en el lugar apropiado.</li> <li>• Proceda como se indica en "limpieza diaria" en el punto 4-5.</li> </ul>

## 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.

	<b>OPERACIONES QUE SE DEBEN REALIZAR</b>	<b>FRECUENCIA DE LAS OPERACIONES</b>
	Limpieza en la primera puesta en marcha	Cuando llega, después de la instalación
	Limpieza del equipo	Todos los días
	Limpieza de las partes en contacto con alimentos	Todos los días
	Limpieza de la chimenea	Anual
	Control del termostato	Anual
	Control del micro interruptor	Anual
	Limpieza de las placas (de cromo o de arrabio)	Todos los días

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

## 4. MANTENIMIENTO ORDINARIO

### Resolución de problemas



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

ANOMALÍA	POSIBLE CAUSA	INTERVENCIÓN
No se puede encender el equipo.	<ul style="list-style-type: none"><li>• El interruptor principal no está introducido.</li><li>• Se activó el interruptor diferencial o el magnetotérmico.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Introduzca el interruptor principal.</li><li>• Restaure el diferencial o el magnetotérmico.</li></ul>
No llega agua a la cuba cuece-pasta.	<ul style="list-style-type: none"><li>• El grifo de la red del agua está cerrado.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Abra el grifo de la red del agua.</li></ul>
No se descarga el agua del compartimiento de cocción.	<ul style="list-style-type: none"><li>• La descarga está obstruida.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Limpie el filtro de la descarga.</li><li>• elimine los eventuales residuos.</li></ul>
Las paredes internas de la cuba están cubiertas de depósitos calcáreos.	El agua es demasiado dura, el ablandador se ha terminado.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Conecte el equipo a un ablandador.</li><li>• Regenere el ablandador.</li><li>• Descalcifique el compartimiento de cocción.</li></ul>
Hay manchas en el compartimiento de cocción.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Calidad del agua.</li><li>• Detergente de mala calidad.</li><li>• Enjuague insuficiente.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Filtre el agua (vea ablandador).</li><li>• Utilice el detergente recomendado.</li><li>• Vuelva a enjuagar.</li></ul>
El equipo a gas no se enciende.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Grifo del gas cerrado.</li><li>• Hay aire en las tuberías.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Abra el grifo del gas.</li><li>• Repita las operaciones de encendido.</li></ul>
Los indicadores luminosos permanecen apagados.	<ul style="list-style-type: none"><li>• El interruptor principal no está introducido.</li><li>• Se activó el interruptor diferencial o el magnetotérmico.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Introduzca el interruptor principal.</li><li>• Restaure el diferencial o el magnetotérmico.</li></ul>



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



## 5. DESGUACE

### Puesta fuera de servicio y desguace del equipo



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

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

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



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

### Eliminación de los residuos



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

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