

PREMISA

- *El presente manual ha sido redactado para suministrar al cliente todas las informaciones sobre la máquina y sobre las normas que a ella se aplican, así como las instrucciones de uso y mantenimiento que permiten que permitan realizar un uso optimizado de la máquina misma manteniendo integral y duraderamente su eficiencia.*
- **Este manual debe ser entregado a las personas encargadas del uso de la máquina y de su mantenimiento periódico.**

ÍNDICE

CAPÍTULO 1 - INFORMACIONES SOBRE LA MÁQUINA	5
1.1 - PRECAUCIONES GENERALES A ADOPTAR	
1.2 - DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD INSTALADOS EN LA MÁQUINA	
1.3 - DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA	
1.3.1 - Descripción general	
1.3.2 - Características de fabricación	
1.4 - Uso previsto	
1.5 - Usos no permitidos	
1.6 - Datos de la máquina	
1.7 - Protecciones y dispositivos de seguridad	
1.8 - Composición de la máquina	
CAPÍTULO 2 - DATOS TÉCNICOS	9
2.1 - DIMENSIONES, PESO, CARACTERÍSTICAS,...	
CAPÍTULO 3 - RECEPCIÓN DE LA MÁQUINA	10
3.1 - ENVÍO DE LA MÁQUINA	
3.2 - CONTROL DEL EMBALAJE A LA RECEPCIÓN	
3.3 - ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE	
CAPÍTULO 4 - INSTALACIÓN	11
4.1 - EMPLAZAMIENTO DE LA MÁQUINA	
4.2 - ENLACE ELÉCTRICO	
CAPÍTULO 5 - USO DE LA MÁQUINA	12
5.1 - MANDOS	
CAPÍTULO 6 - LIMPIEZA DE LA MÁQUINA	14
6.1 - GENERALIDADES	
6.2 - MANTENIMIENTO DE LA RESISTENCIA	

CAPÍTULO 7 - MANTENIMIENTO	15
7.1 - GENERALIDADES	
7.2 - CABLE DE ALIMENTACIÓN	
CAPÍTULO 8 - DESGUACE	15
8.1 - PUESTA FUERA DE SERVICIO	
8.2 - ELIMINACIÓN/RECICLAJE	
8.3 - RAEE Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos	

1.5 - Usos no permitidos

Esta máquina debe ser utilizada exclusivamente para los fines previstos por el fabricante; en particular:

- **no** utilizar la máquina si no ha sido correctamente instalada con todas sus protecciones íntegras y correctamente montadas, a fin de evitar el riesgo de que el operador pueda sufrir serias lesiones;
- **no** intervenir en los componentes eléctricos sin haber desconectado previamente la máquina respecto de la línea de alimentación eléctrica: **existe riesgo de sufrir electrocución**;
- **no** activar la máquina si está averiada;
- antes de usar la máquina, controlar que cualquier situación peligrosa para la seguridad haya sido adecuadamente neutralizada. En presencia de cualquier anomalía, detener la máquina y advertir a los responsables del mantenimiento;
- **no** permitir que personal no autorizado intervenga en la máquina.

El tratamiento de urgencia en caso de accidente causado por la corriente eléctrica prevé como primera opción la de separar al accidentado respecto del conductor (dado que generalmente pierde el sentido). Esta operación es peligrosa.

En este caso la persona accidentada se convierte en conductor: tocarla significa sufrir también electrocución.

Por lo tanto, deben separarse los contactos directamente en la válvula de alimentación de la línea y, si ello no es posible, separar a la víctima utilizando materiales aislantes (bastones de madera o de Pvc, tela, cuero, etc...).

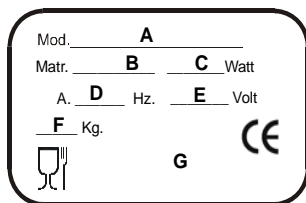
Se requerirá la rápida intervención de personal médico y la hospitalización del paciente.

1.6 - Datos de la máquina

Una exacta indicación del "**Modelo**", del "**Número de matrícula**" y del "**Año de fabricación**" de la máquina facilitará respuestas rápidas y eficaces de parte de nuestro Servicio de Asistencia.

Se recomienda indicar el modelo de la máquina y el número de matrícula cada vez que se tome contacto con el Servicio de Asistencia.

Los datos aparecen en la placa representada en fig. 1.7.1.



A = modello de la máquina
B = numero di matricola
C = potenza motore Watt
D = Ampère
E = frequenza motore Volt
F = peso de la máquina in Kg
G = produttore

Fig. 1.7.1

1.7 - Protecciones y dispositivos de seguridad

¡ATENCIÓN!

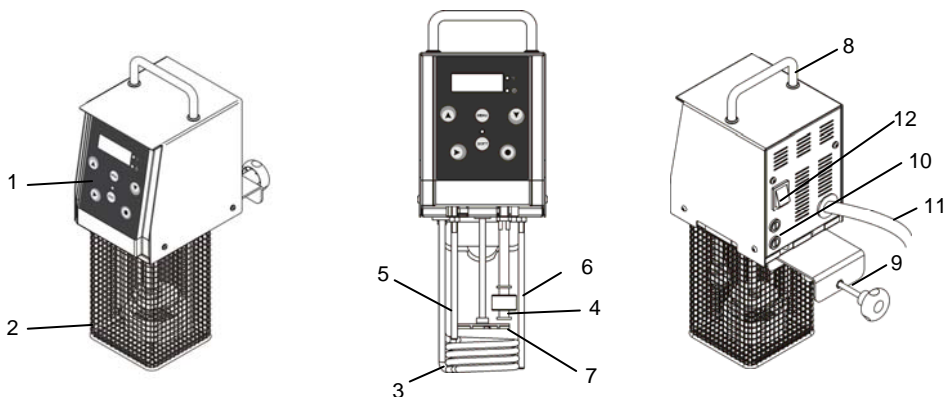
Antes de proceder en el uso de la máquina, controlar el correcto posicionamiento e integridad de sus dispositivos de seguridad.

Verificar al comienzo de cada turno de trabajo su presencia y eficiencia.

En caso contrario, advertir al responsable del mantenimiento.

- A **Jaula de protección resistencia**: sirve para impedir el contacto con la resistencia y el ventilador, elementos que pueden provocar serias lesiones a las personas.
- B **Dispositivo de protección automático en caso de uso en seco**: en caso de que el nivel del agua se reduzca a menos del mínimo permitido (75 mm desde el borde superior de la cuba de inmersión), se interrumpirá el funcionamiento de la máquina y en el display aparecerá un mensaje de error (ERR).
- C **Dispositivo de bloqueo**: en caso de que las sondas de temperatura no midan la misma temperatura a causa de una avería en una de ellas, se interrumpirá el funcionamiento de la máquina y en el display aparecerá un mensaje de error (HIGH)

1.8 - Composición de la máquina



LEYENDA

1	Parte frontal	7	Rotor
2	Jaula de protección resistencia	8	Manilla
3	Resistencia	9	Mordaza
4	Flotador	10	Fusibles
5	Sonda	11	Cable
6	Sonda de seguridad	12	Interruptor ON-OFF

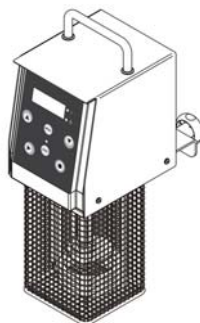
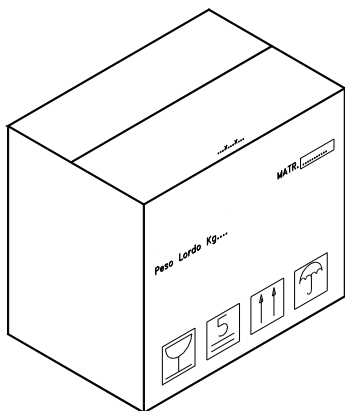
CAPÍTULO 3 - RECEPCIÓN DE LA MÁQUINA

3.1 - ENVÍO DE LA MÁQUINA (véase Fig. nº3)

Las máquinas parten de nuestros almacenes después de ser cuidadosamente embaladas.

El embalaje está constituido por:

- caja externa de cartón sólido más protecciones internas;
- la máquina;
- el presente manual.



3.2 - CONTROL DEL EMBALAJE A LA RECEPCIÓN

Al recibir la caja que contiene la máquina se debe efectuar un cuidadoso examen del embalaje para controlar que no haya sufrido daños durante el transporte.

Si del examen externo del embalaje se constatan trazas de maltrato, golpes o caídas, será necesario hacer presente el daño al transportista dentro de los tres días sucesivos a la fecha de recepción que aparece indicada en los documentos y, además, se deberá redactar un informe preciso sobre los posibles daños sufridos por la máquina.

3.3 - ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE

Los componentes del embalaje (cartón, cinta de plástico y espuma de poliuretano) son productos asimilables a los residuos sólidos urbanos, por lo que pueden ser eliminados sin dificultad. En caso de que la máquina sea instalada en países en los que existan normas especiales, los embalajes deberán eliminarse según lo establecido por dichas normas.

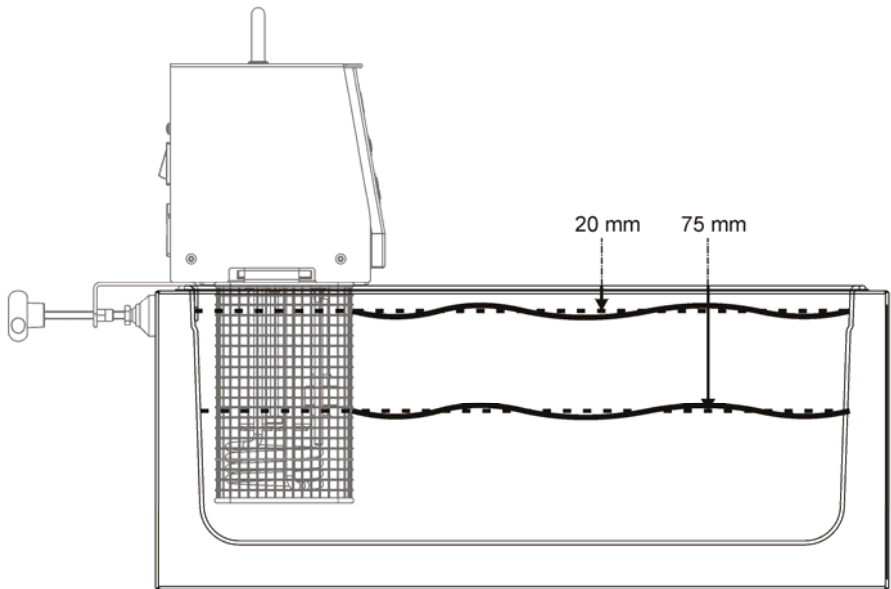
CAPÍTULO 4 - INSTALACIÓN

4.1 - EMPLAZAMIENTO DE LA MÁQUINA

Llenar la cuba con agua, prestando atención a superar el **nivel mínimo** de agua necesario para el funcionamiento de la máquina (75 mm a contar del borde superior de la cuba), pero sin superar el **nivel máximo (20 mm a contar del borde superior de la cuba)**.

Fijar la máquina Softcooker en la cuba de inmersión mediante la mordaza presente detrás de la máquina.

Prestar atención a fin de que el líquido no penetre en la máquina.

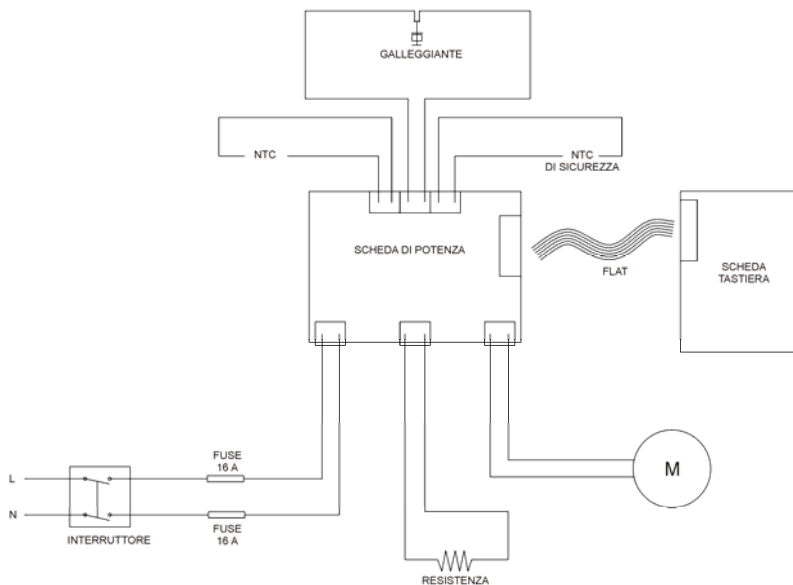


4.2 - ENLACE ELÉCTRICO

La máquina se suministra provista de un cable de alimentación con sección de 3 x 1.5 mm², longit. 1.5 m y enchufe CEI. Conectar la máquina a 230 V 50 Hz.

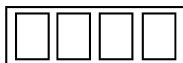
Controlar además que los datos expuestos en la placa técnica-matrícula coincidan con los datos presentes en los documentos de entrega y acompañamiento y que el interruptor y la toma sean de fácil acceso durante el uso de la máquina.

4.3 - ESQUEMA ELÉCTRICO



CAPÍTULO 5 - USO DE LA MÁQUINA

5.1 - MANDOS



Display: de cuatro cifras, en que se indicarán la temperatura y el tiempo, con un intervalo de 5 segundos entre ambos valores, además de los programas preinstalados.



Botón **START:** presionar para activar el ciclo de trabajo.



Pulsante **OFF:** presionar para detener el ciclo de trabajo.



Led temperatura: está presente al costado del display y se enciende cuando, durante el ciclo de trabajo, en el display mismo aparece indicada la temperatura de trabajo.



Led temporizador: situado al costado del display se enciende cuando, durante el ciclo de trabajo, en el display se indica el tiempo de trabajo.



Botones **UP** y **DOWN (+/-)**: sirven para programar la temperatura y el tiempo. Presionar el botón start para comenzar el ciclo de trabajo.



Con la máquina en “STOP” presionando la tecla UP se accede directamente a los programas configurados.
Usar las teclas UP y DOWN para mover la lista de los programas.

Con la máquina en funcionamiento presionando las teclas UP y DOWN se pueden modificar los valores de temperatura y tiempo configurados.



Botón **MENÚ**: presionar para configurar el ciclo de trabajo.

- Presionando una vez la tecla MENÚ, se visualizará en la pantalla la sección donde configurar la temperatura. Usar las teclas UP y DOWN para seleccionar la temperatura deseada.
- Presionar la tecla MENÚ para pasar a regular el tiempo.
- En la pantalla se mostrará el tiempo a configurar.
Usar las teclas UP y DOWN para seleccionar el tiempo de cocción deseado.
- Presionar el botón START para iniciar el ciclo de trabajo.

Con la máquina en “STOP” presionando la tecla MENÚ tres veces se accede directamente a los programas configurados.
Usar la tecla MENÚ para mover la lista de los programas.



Botón **ECO / PROG**: Presionar este control para poner el ciclo de trabajo en modo económico. Cuando se acciona (led encendido) el ciclo de trabajo será a baja velocidad de consumo.

Con la máquina en “STOP” mantener presionado este control asta que en la pantalla aparezca el texto “PROG 1”. De este modo se accede a la modificación de los programas configurados.
Usar las teclas UP y DOWN para mover la lista de los programas configurados.
Usar la tecla MENÚ para acceder a la modificación del programa elegido.
Presionando una vez la tecla MENÚ, se visualizará en la pantalla la sección donde configurar la temperatura. Usar las teclas UP y DOWN para seleccionar la temperatura deseada.

Presionar la tecla MENÚ para regular el tiempo.
En la pantalla se visualizará el tiempo a configurar.
Usar las teclas UP y DOWN para seleccionar el tiempo de cocción deseado.
Los cambios se memorizan automáticamente después 10 segundos o presionando el boton “OFF”.

Una vez alcanzada la temperatura elegida, sea que el tiempo haya sido o no haya sido programado, y al final de cada ciclo de trabajo la máquina emitirá una SEÑAL ACÚSTICA.

Una vez concluido el ciclo de trabajo, apagar la máquina presionando el botón STOP. Desconectar el enchufe de la toma de corriente. Sacar la máquina desde la cuba. Vaciar la cuba.

La Softcooker lanza mensaje de error cuando:

- el nivel del agua en la cuba es demasiado bajo (ERR); en este caso la máquina emitirá también una SEÑAL ACÚSTICA.
- se alcanza una sobretemperatura en los componentes electrónicos en el interior de la máquina (ERR);
- las sondas de temperatura no señalan la misma temperatura a causa de una avería en una de ellas (ERR).

Tabla de programas preconfigurados

Programa	P01	P02	P03	P04	P05
Temperatura	58°C	66°C	74°C	85°C	50°C
Tiempo	40 min.	40 min.	4 ore	6 ore	10 min.

CAPÍTULO 6 - LIMPIEZA DE LA MÁQUINA

¡ATENCIÓN! Antes de efectuar cualquier operación de limpieza es necesario desconectar de la red el enchufe de alimentación a fin de aislar por completo la máquina respecto del resto del sistema.

6.1 - GENERALIDADES

- La máquina debe ser lavada con normales detergentes a temperatura ambiente, utilizando un paño embebido.
- La limpieza es una operación a ejecutar escrupulosamente, en particular en todas las piezas de la máquina destinadas a entrar en contacto con el producto.
- No deben utilizarse hidrolimpiadoras ni chorros de agua a presión.
- No deben utilizarse escobillones ni otros instrumentos que puedan dañar superficialmente la máquina.
- No lavar ningún componente en lavavajillas.

6.2 - MANTENIMIENTO DE LA RESISTENCIA

A fin de preservar del material calcáreo la resistencia y todas las piezas destinadas a ser sumergidas en la cuba, se aconseja agregar vinagre al agua de la cuba al ejecutar cada ciclo de trabajo.

CAPÍTULO 7 - MANTENIMIENTO

7.1 - GENERALIDADES

Antes de ejecutar cualquier operación de mantenimiento es necesario **desconectar de la red el enchufe de alimentación a fin de aislar por completo la máquina respecto del resto del sistema.**

7.2 - CABLE DE ALIMENTACIÓN

Controlar periódicamente el nivel de desgaste del cable y, llegado el eventual momento de su sustitución, solicitar la intervención del "CENTRO DE ASISTENCIA".

CAPÍTULO 8 - DESGUACE

8.1 - PUESTA FUERA DE SERVICIO

Si por cualquier razón se decide proceder a desguazar la máquina, controlar que quede en situación de no poder ser utilizada por nadie: **es necesario desacoplar y cortar sus conexiones eléctricas.**

8.2 - ELIMINACIÓN/RECICLAJE

Una vez puesta fuera de servicio, la máquina puede ser tranquilamente eliminada/reciclada. Para efectuar una correcta eliminación/reciclaje de la misma, contactarse con una empresa que realice este servicio, examinando atentamente los materiales de fabricación de los diferentes componentes.

8.3 - RAEE Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos



Se procede en conformidad con lo establecido por el art. 13 del Decreto Legislativo nº 151 de 25 de julio de 2005, "Transposición 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 a la eliminación de sus residuos".

El símbolo del contenedor de basura tachado que aparece en el aparato o en su embalaje indica que el producto al final de su propia vida útil debe ser recogido por separado respecto de los otros residuos.

La recogida selectiva del presente aparato que ha concluido su vida útil es organizada y gestionada por el productor. Por lo tanto, el usuario que desee deshacerse del presente aparato deberá contactarse con el productor y aplicar el sistema que este último ha adoptado para efectuar la recogida separada del aparato que ha concluido su vida útil.

La adecuada recogida selectiva para el sucesivo envío del aparato desechado al reciclaje, al tratamiento o a la eliminación ambientalmente compatible, contribuye a evitar posibles efectos negativos en el ambiente y en la salud y favorece la reutilización y/o reciclaje de los materiales que componen el aparato.

La eliminación abusiva del producto de parte de su poseedor comporta la aplicación de las sanciones administrativas previstas por la normativa vigente.