



# Manual de funcionamiento

**NL CLASSIC DRYAGED PRALINE**



## INDICE POR ARGUMENTOS

	<i>Pág.</i>
- INDICE	<b>2</b>
- Precauciones generales	<b>3</b>
-	
- Placa de identificación	<b>4</b>
- Características técnicas	<b>5 – 6 - 7</b>
- Descripción de la máquina	<b>8</b>
- Medidas de prevención contra riesgos para la seguridad y la salud	<b>8</b>
- Medidas de prevención contra riesgos de origen mecánico	<b>8</b>
- Medidas de prevención contra riesgos de origen eléctrico	<b>9</b>
- Medidas de prevención contra el ruido	<b>10</b>
- Medidas de prevención para la limpieza	<b>10</b>
- Instalación de accesorios	<b>12 - 13</b>
- Puesta en marcha, uso y regulación	<b>14</b>
- Comandos	<b>15 -16-17-18</b>
- Mantenimiento, higiene, alimentos y limpieza	<b>19</b>
- Anomalías y posibles soluciones	<b>20-21</b>
- Transporte, manipulación y almacenamiento	<b>22</b>
- Servicio de Asistencia Técnica	<b>23</b>
- Situaciones de emergencia	<b>23</b>
- Reciclado de la máquina	<b>23</b>
- Esquema electrico	<b>25</b>

### 3 - PRECAUCIONES GENERALES

- No dejar la máquina sin vigilancia, particularmente en presencia de niños.
- **Introducir en el mueble sólo productos alimenticios, previamente refrigerados y normalmente no calientes.**
- La conservación de productos alimentarios con un alto contenido de agua, pueden provocar la formación de condensaciones, esto no perjudica el funcionamiento correcto de la máquina.
- Antes de ejecutar cualquier operación de instalación, limpieza, manutención y reparación, desconectar el interruptor general y desenchufar de la toma de alimentación eléctrica.

### 4 - NORMAS DE GARANTIA

Los criterios para definir la garantía de la máquina son los siguientes:

- **La duración de la garantía es de un año (por un año se entienden 12 meses consecutivos desde la fecha de adquisición);**
- **Están excluidas de la garantía las partes eléctricas y electrónicas, el vidrio y cualquier componente de la máquina que esté sometido a desgaste por naturaleza o trabajo.**
- **La garantía prescribe en caso de que la máquina haya sido empleada sin respetar las prescripciones contenidas en el presente manual**
- **La garantía prescribe en caso de que el Cliente proceda autónomamente, o por medio de terceros no autorizados por el fabricante o por el distribuidor autorizado, al desmontar, modificar o intentar reparar la máquina.**
- **El aparato sólo será reparado por medio de un laboratorio autorizado por el fabricante, o directamente en la fábrica. Los gastos y los riesgos de transporte de y por los laboratorios emplazados estarán a cargo del comprador.**

**Ante cualquier litigio, son competentes en exclusiva los tribunales de Varese.**

## 5 - PLACA DE CARACTERÍSTICAS

La placa de características, contiene todos los datos necesarios para la identificación del aparato y está colocada en la parte trasera de la misma.



Los datos especificados son los siguientes:

- Identificación del constructor;
- Modelo del la máquina;
- Número de serie;
- Marcado CE de conformidad;
- Clase climática de la máquina;
- Datos técnicos.

Los datos contenidos en la placa de características deben comunicarse ante cualquier necesidad de intervención técnica.

La placa mostrada en la figura N.1 debe entenderse como un simple ejemplo.

Fig.1

<b>INFRICO</b>		<b>CE</b>
Modello/Model : <b>3700\00</b>		
Matricola/Series N. : <b>00A00A0000</b>		
Gas R452/A : <b>gr.</b>	Cap. :	
Volt :	Hz :	
Classe : <b>N</b>		

## 6 - CARACTERISTICAS TECNICAS

Las características técnicas de varios modelos se encuentran indicadas en la siguiente tabla.

<b>TABLA DIMENSIONAL - LongitudXProfundidadXAltura.(mm).</b>			
MODELO	Dimensión vitrina	Dimensión opción.madera	Dimensión embalaje
M1 400	700x650x1900	730x680x1920	830x760x2100
M2 400	1320x650x1900	1350x680x1920	1520x760x2100
M3 400	1940x650x1900	1970x680x1920	2110x760x2100
M1 600	900x650x1900	930x680x1920	1030x760x2100
M2 600	1720x650x1900	1750x680x1920	1850x760x2100
M3 600	2540x650x1900	2570x680x1920	2670x760x2100

<b>TABLA ILUMINACION</b>			
MODELO	Tipo de iluminación	Tensión alimentac.(V.)	Potencia ilumin.(W)
M1 400	LED	24V	23W
M2 400	LED	24V	23W
M3 400	LED	24V	23W
M1 600	LED	24V	23W
M2 600	LED	24V	23W
M3 600	LED	24V	23W

## TABLA ALIMENTACION ELECTRICA

<b>Categoría/Modelo de vitrina</b>	<b>Tensión alimentación (V)</b>	<b>Frecuencia alimentación (HZ)</b>	<b>Corriente absorbida (A)</b>	<b>Potencia tot. absorbida (W)</b>
Vitrina de refrigeración estática negativa (-15 / -24°C)	220/ 240 1 ph+ T	50/ 60	4.4	880
Vitrina de refrigeración estática positiva (+2 / +10°C)	220/ 240 1 ph+ T	50/ 60	3.3	660
Vitrina de refrigeración stática positiva ( <i>espec.nata</i> ) (-2 / +10°C)	220/240 1 ph+ T	50/ 60	4.3	860
Vitrina de refrigeración ventilada positiva ( <i>vino/bebi.</i> ) (+2 / +20°C)	220/240 1 ph + T	50/ 60	2.4	480
Vitrina de refrigeración ventilada negativa/positiva (-20 / +10°C)	220/240 1 ph + T	50/ 60	4.2	840
Vitrina de refrigeración ventilada negat/posit.600 (-20 / +10°C)	220/240 1 ph + T	50/ 60	5.9	1180

## TABLA ALIMENTACION ELECTRICA

Categoría/Modelo de vitrina	Potencia comp. Hermético	Tipo de gas	Masa de gas (gr.)	Temper.de expansión
Vitrina de refrigeración estática negativa 400 (-15 / -25°C)	1/3 (HP)	R452/A	400	-30 °C
Vitrina de refrigeración estática positiva 400 (+2 / +10°C)	1/5 (HP)	R452/A	265	-15 °C
Vitrina de refrigeración estática negativa 600 (-15 / -25°C)	3/4 (HP)	R452/A	500	-30 °C
Vitrina de refrigeración ventilada positiva 400 (vino/bebi.) (+2 / +20°C)	1/3 (HP)	R452/A	260	-13 °C
Vetrine de refrigeración ventilada negat./posit. 400 (-20 / +10°C)	3/4 (HP)	R452/A	425	-30 °C
Vetrine de refrigeración ventilada negat./posit. 600 (-20 / +10°C)	1 (HP)	R452/A	470	-30 °C

## 7 - DESCRIPCION DE LA MAQUINA

La vitrina refrigerada está estructurada esencialmente como sigue:

### **Para todos los modelos:**

- Estructura de la máquina constituida por paneles aislados, laminados o barnizados bajo demanda;
- Puerta con marco en aluminio anodizado o barnizado y con vidrio de doble acristalamiento;
- Refrigeración de tipo estático y con condensador ventilado y evaporador aleteado de aluminio posicionado en el techo de la vitrina, para temperatura positiva (+2 /+10°C), y una parrilla fija evaporadora para una vitrina de temperatura negativa (-15 / -24° C).
- Unidad condensadora de tipo hermético y condensador por aire con termostato para el control automático de la temperatura;
- Iluminación realizada con plafones fluorescentes y controlados mediante interruptor situado en el panel de mandos.

### **Para los modelos Ventilados:**

- Evaporador compacto aleteado, colocado en el techo de la vitrina, ventilador tangencial para la distribución uniforme de la temperatura;
- Desescarche por “ semi inversión de ciclo”.

## 8 - MEDIDAS DE PREVENCIÓN CONTAR LOS RIESGOS DE SEGURIDAD Y SALUD

El fabricante ha proyectado y construido la máquina teniendo en cuenta los resultados de prevención y análisis preciso de los riesgos de seguridad y para la salud conocidos en el desarrollo de la máquina.

Las protecciones y los dispositivos instalados en la máquina representan el resultado obtenido para garantizar la seguridad según las especificaciones de la directiva CEE.

De tales protecciones y dispositivos se ofrecen seguidamente informaciones e ilustraciones al objetivo de permitir al usuario de la máquina obrar en condiciones de máxima seguridad posible.

## 9 - MEDIDAS DE PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS DE ORIGEN MECÁNICO

La maquina está dotada de protecciones destinadas a evitar contactos accidentales con cualquier parte en movimiento. En particular:



- El ventilador del motor está protegido con una rejilla metálica, fijada mediante tornillos, que impide el acceso (peligro de seccionamiento) - *Fig. 2* ,
- *Fig.N.2*



Para la vitrina de refrigeración ventilada, el ventilador tangencial está posicionado en la parte superior de la vitrina, protegido por una rejilla de acero inoxidable - *Fig.3.*

*Fig.N.3*



## 10 - MEDIDAS DE PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS DE ORIGEN ELÉCTRICO

Contra el peligro de contactos directos e indirectos se han adoptado medidas de prevención previstas en la directiva 73/23/CEE y en la norma EN 60335 y se han seguido todas las pruebas previstas como comprobante de la declaración de conformidad CE. Además se han ejecutado las pruebas previstas por las normas técnicas vigentes para la verificación de las directivas CEE sobre EMC (normativa 89/336). En particular:

- Los componentes son todos garantizados por el fabricante (sobre cada uno se indica el marcado característico).
- La aparamenta y todos los otros componentes eléctricos que se han instalado en el interior son estancos de modo que se impida cualquier contacto DIRECTO con las partes bajo tensión.
- Para proteger contra contactos INDIRECTOS toda la masa metálica del aparato se ha conectado a tierra con su cable conductor. Por medio de la clavija del enchufe

se debe garantizar la continuidad de la conexión eléctrica a tierra de la máquina, la idoneidad y la eficiencia de la protección de la toma de tierra debe terminar garantizándola el usuario final.

## 11 - MEDIDAS DE PREVENCIÓN PARA LA HIGIENE

El equipo de refrigeración contiene gas R452/A y está totalmente libre de CFC, en prevención de la capa de ozono.

## 12 - MEDIDAS DE PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS ORIGINADOS POR EL RUIDO

Dado que el compresor (Fig.5), que es la única fuente posible de ruido, está colocado en el interior de la máquina, se puede afirmar que no se produce ruido molesto o dañino.

*Fig.5*



## 13 - ACONDICIONAMIENTO DEL LOCAL E INSTALACIÓN DE LA MAQUINA

El local en el que se instalará la máquina, así como los diferentes elementos instalados en el mismo, deben respetar la normativa y especificaciones técnicas locales vigentes.

Colocar la máquina en un lugar seco y bien aireado respetando las normas técnico sanitarias locales.

En particular:

- Evitar colocar la máquina en las proximidades de una fuente de calor (radiadores, hornos, cocinas, etc.) ó de corrientes de aire.
- Para evitar el mal funcionamiento de la máquina, mantenerla alejada de la incidencia directa de los rayos solares.

- Prestar especial cuidado en no cubrir u obstruir las aperturas de ventilación de la máquina.
- En las instalaciones contra la pared, dejar al menos 5 cm. De distancia entre la rejilla trasera y la pared.
- Desembalar esmeradamente la máquina quitando el cartón principal y sucesivamente todos los elementos protectores del embalaje. Al retirar el embalaje, controlar el perfecto estado de la máquina e indicar al fabricante o al distribuidor autorizado antes de las 48 horas de haber recepcionado la mercancía, los eventuales desperfectos de la misma.
- Para la instalación de la máquina tener en cuenta los datos de la placa de características técnicas y dimensiones.

Para el uso y mantenimiento de la máquina, es necesario reservar un espacio libre en torno a la misma de unos 50 cm.

Está absolutamente prohibido el uso de la máquina en lugares donde existan riesgos efectivos de explosión o incendio a causa de la presencia de pólvora, gas o mezclas explosivas o inflamables.

**Advertencia: Se recuerda que el material de embalaje debe eliminarse de acuerdo con la normativa local vigente sobre el tratamiento de residuos industriales o especiales**

## 14 - ENSAMBLAJE DE ACCESORIOS

Algunos modelos de vitrinas frigoríficas, están provistas de estantes de parrilla o cristal para la exposición del producto.

En base al modelo, sea de parrilla o de cristal, el soporte de estante en acero debe ser posicionado en el taladro de la cremallera lateral (en el caso de estante de cristal aplicar el tope adhesivo de goma) como en la Fig.N.6.

*Fig.N.6*



Posicionar el estante de cristal sobre los cuatro soportes como en la Fig.N.7.

*Fig.N.7*



Posicionar la parrilla sobre los cuatro soportes como en la Fig.N.8.

*Fig.N.8*



Para las vitrinas de refrigeración estática negativa, existe la posibilidad de colocar una parrilla móvil en el plano inferior que permite incorporar un nuevo estante, o la colocación de un producto de dimensiones superiores a lo estándar, (Fig. N.9).

*Fig.N.9*



Para la vitrina estática negativa, existe opcionalmente un “Kit de estante en vidrio” que se puede colocar sobre la parrilla de congelación. Posicionar y asegurar la colocación de los soportes, formados por un separador y un tapón, en los taladros del vidrio y colocarlo sobre la parrilla de congelación (Fig. N.10).

*Fig.N.10*



## 15- PUESTA EN MARCHA USO Y REGULACIÓN

Para obtener de la vitrina refrigerada las prestaciones optimas, se deben verificar los siguientes criterios:

- Temperatura ambiente =25<sup>0</sup>C (pero **nunca** inferior a +5°C)
- Humedad relativa H.R. = 60%
- Clase climática según EN 441 - S3

***ADVERTENCIA: Se recomienda esperar al menos dos horas después de ser instalada la máquina para ponerla en funcionamiento. Aseguraremos así el correcto funcionamiento del circuito frigorífico.***

Antes de poner en funcionamiento la máquina, seguiremos las siguientes instrucciones:

1. Verificar que la instalación y conexiones eléctricas son conformes con la normativa vigente.
2. Verificar que el voltaje de la máquina indicado sobre la placa de características corresponde con el de la línea de alimentación existente en el lugar de utilización. En caso contrario, no proceder a la conexión eléctrica y avisar al fabricante o al instalador autorizado.
3. Verificar la correcta puesta a tierra de la máquina y la disponibilidad de un interruptor diferencial en la red de alimentación.
4. Si la toma y la clavija de alimentación no son del mismo tipo hacer reemplazar la toma por un técnico cualificado. No utilice alargadores o adaptadores múltiples. El cable y la clavija de alimentación tienen que resultar fácilmente accesibles después de la instalación; en caso de que se evidenciaran señales de desgaste o deterioro tienen que ser reemplazados enseguida por un técnico cualificado.



## 16 - PANEL DE CONTROL

- Al introducir el enchufe comenzará el auto-test de la instrumentación touch integrado en la puerta, después de acabar el test queda encendida una luz rojo fija, a partir de ese momento se puede encender la vitrina frigorífica ( Fig. 9).

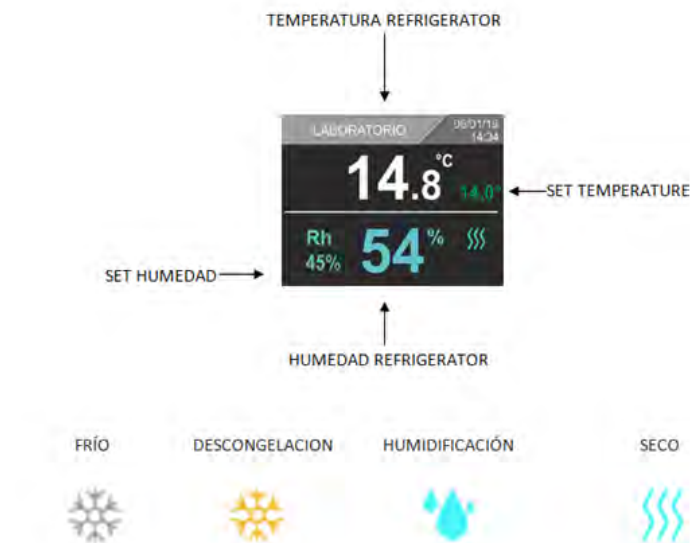
Fig.9



- Pulsando con el dedo en el icono rojo per 4 seg., la máquina se enciende.



- Cuando se enciende el refrigerador, se mostrará la siguiente información:
- Pulsando el dedo en la flecha izquierda se encienden las luces dentro de la vitrina.





#### 7.4 REGULACIÓN DE LA TEMPERATURA

Para configurar la temperatura de la vitrina, seguir este procedimiento:

- Pulsar y soltar la tecla central blu ;
- Pulsar dos veces la teclas derecho hasta el símbolo de temperatura,pulsar una veces la tecla central;
- Pulsar la flecha superior o inferior para cambiar la temperatura, pulsar la tecla central hasta la confirmación.

La temperatura se tiene que elegir considerando:

- El tipo de producto que se desea conservar en la vitrina;
- La temperatura del medio ambiente;
- La frecuencia de apertura de la puerta.

En todo caso, antes de meter un producto en la vitrina es necesario esperar que la cámara haya llegado a la temperatura configurada, verificándola en el sistema de control a bordo, y sólo después de haber pasado los productos por el reductor.



## ***REGULACIÓN DE LA HUMEDAD***

Para configurar la humedad de la vitrina, seguir este procedimiento:

- Pulsar y soltar la tecla central blu ;
- Pulsar tres veces la teclas derecho hasta el símbolo de temperatura,pulsar una veces la tecla central;
- Pulsar la flecha superior o inferior para cambiar la temperatura, pulsar la tecla central hasta la confirmación.



### ***7.4.2 DESCONGELACIÓN***

La descongelación de la vitrina es automática. Solo en caso de necesidad Para el descongelamiento manual, siga estas instrucciones.

- Pulsar y soltar la tecla central blu ;
- Pulsar la flecha derecha 5 veces hasta que aparezca el símbolo de descongelamiento;
- Pulsar la tecla central hasta que comience la descongelación.



- El agua de descongelación es canalizada hacia la cuba que recoge la condensación colocada en el compartimiento del motor y automáticamente evaporará. En el caso de vitrines estáticas negativas, apague la vitrina, desenchufe el cable de alimentación, quite la tapa de la base de la vitrina. El agua de descongelación se transmitirá desde el tubo de escape, colocado en el centro de la vitrina, poner un contenedor debajo de la vitrina.

### ***7.4.3. APAGADO***

- Para apagar la vitrina, pulsar la tecla central una vez, pulsar la flecha derecha una vez hasta que aparezca el simbolo de apagado.



## 7.5 ALARMAS

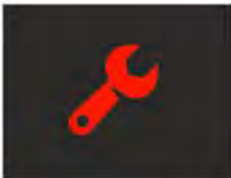
- Quando se muestra una alarma, aparecerá el símbolo, pulsar una vez la tecla central para visualizarla;



A		06/01/2016	1/3
	3.6	10m	09.10.15 14:50
	S2		09.10.15 09:28
	S3		09.10.15 09:28

### FALLA

- cuando se muestra una falla, pulsar la tecla central para visualizarla;



A		06/01/2016	1/3
	S1		09.10.15 09:28
	S2		09.10.15 09:28
	S3		09.10.15 09:28

BATTERIA GUASTA	GUASTO SONDA	TIME-OUT DEFROST	ALTA PRESSIONE
ALTA TEMPERATURA	ALTA TEMP PORTA APERTA	ALTA TEMP GUASTO RETE	BASSA TEMPERATURA
ALTA CONDENSAZIONE	BASSA EVAPORAZIONE	GUASTO SWITCH-PORTA	ASSENZA COM LOGICHE
GUASTO RETE	GUASTO UNITA RIDONDATA	ALTA TEMP SCHEDA	MICROSD GUASTA O ASSENTE
GUASTO CARICHI	GUASTO RELE' U1	GUASTO RELE' U2	GUASTO RELE' Ux

## 17 - MANTENIMIENTO, HIGIENE ALIMENTARIA Y LIMPIEZA

### **Antes de realizar cualquier operación de limpieza desconectar el aparato de la alimentación eléctrica.**

Extraer el enchufe de la toma de corriente y desconectar el interruptor.

#### **MANTENIMIENTO DIARIO**

- Verificar constantemente que el cable de alimentación está íntegro, en caso contrario sustituirlo por otro de las mismas características.
- Limpiar todas las partes de la máquina usando un paño humedecido en agua tibia y detergente neutro; no usar en ningún caso polvos abrasivos o detergentes que puedan dañar el aparato, ya sea internamente como externamente, especialmente las partes en plástico o poli carbonato.
- Aclarar y secar con un paño limpio.

#### **MANTENIMIENTO CADA 15 DIAS**

- Limpiar el condensador de la unidad con la ayuda de una brocha o un aspirador (para limpiar el condensador, retirar la tapa de los tornillos, destornillar los tornillos de la rejilla frontal y retirarla como en la Fig.11)

▪ Fig.11



#### **EN CASO DE INACTIVIDAD PROLONGADA**

- Desconectar el interruptor;
- **Desenchufar la máquina de la toma de corriente.**
- Quitar todo el producto;
- Descongelar y limpiar profusamente la máquina usando un producto desinfectante neutro que la proteja de la oxidación (ver el capítulo N.14);
- Dejar abierta la puerta de la máquina para impedir la formación de vaho, malos olores o de oxidación;
- Cubrir la máquina para evitar depósitos de polvo.
- Verificar constantemente que el cable de alimentación está íntegro, en caso contrario sustituirlo por otro de las mismas características.

## 18 - ANOMALIAS Y POSIBLES SOLUCIONES

Para la búsqueda de defectos y su relativa reparación, seguir las referencias siguientes:

ANOMALIA	POSIBLE CAUSA	POSIBLE REMEDIO
<b><i>El grupo frigorífico no funciona</i></b>	El enchufe no está insertado en la toma de corriente.	<i>Insertar correctamente el enchufe en la toma de corriente.</i>
	El cable de alimentación está dañado o roto.	<i>Verificar el estado del cable, si es necesario dirigirse a un técnico cualificado para sustituirlo por otro de las mismas características.</i>
	El magneto térmico de la red está desconectado o sub dimensionado.	<i>Conectar correctamente el magneto térmico y verificar el valor de carga del mismo.</i>
	Existe una interrupción de la alimentación en el cuadro de mandos.	<i>Verificar el estado del cuadro de mandos. Si es necesario dirigirse a un técnico cualificado para reanudar la corriente.</i>
	El termostato no tiene fijada una temperatura correcta.	<i>Regular el termostato como en el capítulo N.16</i>
	El compresor no funciona.	<i>Verificar el estado del compresor. Si es necesario, dirigirse a un técnico cualificado, o contactar con el fabricante.</i>
<b><i>La temperatura de la máquina no está suficientemente fría</i></b>	El termostato no está regulado correctamente.	<i>Regular el termostato como se indica en el capítulo N.16</i>
	La maquina está instalada junto a una fuente de calor.	<i>Posicionar la maquina como en el capítulo N.13</i>
	La circulación de aire a través de la rejilla de ventilación está obstruida.	<i>Liberar la rejilla de ventilación de los elementos que la obstruyen.</i>
	Hay una interrupción del circuito frigorífica o falta gas.	<i>Dirigirse a un técnico cualificado, para verificar que la temperatura de expansión del gas, sea como la indicada en el capítulo 6.</i>
<b><i>La temperatura de la máquina es muy fría.</i></b>	El termostato no está regulado correctamente.	<i>Regular el termostato como se indica en el capítulo N.16</i>

ANOMALIA	POSIBLE CAUSA	POSIBLE REMEDIO
<b>La ventilación no funciona.</b>	La pala del ventilador está bloqueada	<i>Dirigirse a un técnico cualificado para encontrar la causa del defecto.</i>
	No funciona el interruptor de puerta	<i>Verificar que el imán colocado en la puerta está correctamente situado, eventualmente doblar ligeramente el imán para dejarlo en la posición correcta.</i>
	La temperatura del evaporador no es lo suficientemente baja	<i>Dirigirse a un técnico cualificado y verificar el correcto funcionamiento del circuito frigorífico. Verificar la temperatura de evaporación según el cap. 6.</i>

**Advertencia:** Ruidos de borboteo y silbidos en la expansión, derivados del circuito frigorífico, deben considerarse como normales.

## 19 - TRANSPORTE, MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Se recuerda que las dimensiones de la máquina están indicadas en el cap. 6.

La máquina ha sido embalada con cartón en el que se han impreso los símbolos y las indicaciones por su manejo. Sucesivamente ha sido puesta sobre un palet y cargada sobre un container o un vagón con el auxilio de una adecuada carretilla elevadora.

La máquina tiene siempre que ser manejada con la máxima cautela y prudencia.

Los operatorios encargados de manipular la máquina tendrán que ser cualificados y adecuadamente formados.

Para el almacenamiento de la máquina, utilizar locales secos y ventilados y si es posible proteger la máquina con una funda.

La casa constructora no responde de los daños provocados por operaciones mal ejecutadas.

Procedimiento de descarga de la máquina con el auxilio de una carretilla elevadora (ver Fig.N.12):

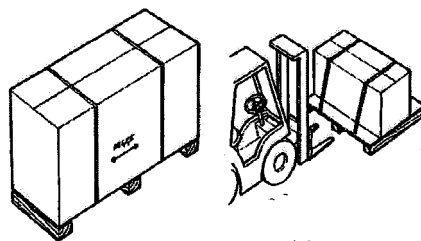
*Fase 1:* descargar con la máxima prudencia la máquina embalada del camión.

*Fase 2:* dejar delicadamente la máquina en el suelo.

*Fase 3:* quitar el embalaje y transportar delicadamente la máquina con la carretilla elevadora, teniendo cuidado de no dañarla, hasta permitir la eliminación de la base inferior de madera.

*Fase 4:* dejar delicadamente la máquina en una superficie plana, firme y lo más próximo posible al lugar de posicionamiento definitivo.

*Fig.N.12*



## 20 - SERVICIO ASISTENCIA TECNICA

Se aconseja avisar al fabricante o al distribuidor autorizado para la ejecución de cualquier trabajo de revisión y reparación. Estas deben realizarse a través de personal especializado y con medios técnicos apropiados para tal ejercicio.

Al servicio de asistencia se le debe comunicar siempre los siguientes datos de la placa de características de la máquina:

- modelo de la máquina
- número de serie

junto a:

- tipo de avería
- su dirección
- su número telefónico

## 21 - SITUACIONES DE EMERGENCIA

Un uso correcto de la máquina excluye que se puedan presentar situaciones de emergencia durante el funcionamiento, limpieza y mantenimiento, salvo que no se respeten las instrucciones prescritas en este manual.

En el caso de un peligro inminente, desconectar el interruptor general, desenchufar la toma de corriente y hacer intervenir a un técnico cualificado del fabricante o distribuidor autorizado.

Si se tuviese que detectar una derivación de corriente a alguna parte metálica de la máquina, desconectar el interruptor principal, desenchufar la toma de corriente y avisar al servicio técnico autorizado.

## 22 - RECICLADO DE LA MAQUINA

La máquina considerada completamente fuera de uso tendrá que ser eliminada según las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, en materia de restricción del uso de sustancias peligrosas en equipos eléctrico y electrónicos, y la eliminación de residuos



I

Non smaltire questo prodotto come normale rifiuto urbano. Operare la raccolta differenziata come richiesto dalle vigenti leggi.



GB

Do not dispose of this product as if it was a normal refuse. Dispose of it at an appropriate differentiated collection point, as required by the regulations in force.



F

Ne pas jeter ce produit dans les déchets urbains normaux mais le mettre dans les conteneurs de recyclage prévus à cet effet comme requis par les lois en vigueur.



E

No tirar este producto a la basura. Proceder a la recogida selectiva, de acuerdo con lo establecido por las leyes vigentes.



D

Dieses Produkt nicht wie normalen Haushaltsmüll behandeln, sondern entsprechend den Vorschriften entsorgen.



# ESQUEMA ELECTRICO

