



MANUAL DE INSTRUCCIONES FREIDORAS A GAS - *(Instrucciones originales)*
Precaución: lea las instrucciones antes de usar el aparato.

132

ES



Manual de instrucciones

Medidas	133
Datos técnicos	135
Instrucciones específicas	138



FREIDORAS A GAS - SERIE PLUS 600

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxA) Plano de trabajo (A total)	Tipo
GL8B	Freidora a gas sobre plano 8 L.	mm 300x600x290 (410)	A1
GL8M	Freidora a gas con mueble 8 L.	mm 300x600x900 (1020)	A1
GL8+8B	Freidora a gas sobre plano 8+8 L.	mm 600x600x290 (410)	A1
GL8+8M	Freidora a gas con mueble 8+8 L.	mm 600x600x900 (1020)	A1

FREIDORAS A GAS - SERIE MACROS 700

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxA) Plano de trabajo (A total)	Tipo
GL10B	Freidora a gas sobre plano 10 L.	mm 400x714x290 (430)	A1
GL10M	Freidora a gas con mueble 10 L.	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL7+7M	Freidora a gas con mueble 7+7 L.	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL10+10B	Freidora a gas sobre plano 10+10 L.	mm 800x714x290 (430)	A1
GL10+10M	Freidora a gas con mueble 10+10 L.	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL15M	Freidora a gas con mueble 15 L.	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL15M-BF	Freidora a gas con mueble - mandos Bflex 15 L.	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL15+15M	Freidora a gas con mueble 15+15 L.	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL15+15M-BF	Freidora a gas con mueble - mandos Bflex 15+15 L.	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL18MI	Freidora a gas con mueble 18 L.	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL18MI-BF	Freidora a gas con mueble - mandos Bflex 18 L.	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL18+18MI	Freidora a gas con mueble 18+18 L.	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL18+18MI-BF	Freidora a gas con mueble - mandos Bflex - 20+20 L.	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL20M	Freidora a gas con mueble 20 L.	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL20M-BF	Freidora a gas con mueble - mandos Bflex 20 L.	mm 400x714x900 (1040)	A1
GL20+20M	Freidora a gas con mueble 20+20 L.	mm 800x714x900 (1040)	A1
GL20+20M-BF	Freidora a gas con mueble - mandos Bflex 20+20 L.	mm 800x714x900 (1040)	A1

ES

FREIDORAS A GAS - SERIE MAXIMA 900

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxA) Plano de trabajo (A total)	Tipo
9GL18MI	Freidora a gas con mueble 18 L.	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL18MI-BF	Freidora a gas con mueble - mandos Bflex 18 L.	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL18+18MI	Freidora a gas con mueble 18+18 L.	mm 800x900x900 (1065)	A1
9GL18+18MI-BF	Freidora a gas con mueble - mandos Bflex - 18+18 L.	mm 800x900x900 (1065)	A1
9GL20M	Freidora a gas con mueble 20 L.	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL20+20M	Freidora a gas con mueble 20+20 L.	mm 800x900x900 (1065)	A1
9GL20M-BF	Freidora a gas con mueble - mandos Bflex 18 L.	mm 400x900x900 (1065)	A1
9GL20+20M-BF	Freidora a gas con mueble - mandos Bflex - 20+20 L.	mm 800x900x900 (1065)	A1



FREIDORAS A GAS - SERIE S700

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxA) Plano de trabajo (A total)	Tipo
SGL18MI	Freidora a gas con mueble 18 L.	mm 400x730x900 (1090)	A1
SGL18+18MI	Freidora a gas con mueble 18+18 L.	mm 800x730x900 (1090)	A1
SGL18MI-BF	Freidora a gas con mueble - mandos Bflex 18 L.	mm 400x730x900 (1090)	A1

FREIDORAS A GAS - SERIE S900

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxA) Plano de trabajo (A total)	Tipo
S9GL18MI	Freidora a gas con mueble 18 L.	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL18MI-BF	Freidora a gas con mueble - mandos Bflex 18 L.	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL18+18MI	Freidora a gas con mueble 18+18 L.	mm 800x900x900 (1065)	A1
S9GL18+18MI-BF	Freidora a gas con mueble - mandos Bflex 18+18 L.	mm 800x900x900 (1065)	A1
S9GL20M	Freidora a gas con mueble - 20 L.	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20M-BF	Freidora a gas con mueble - Bflex-Steuerungen - 20 L.	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20MFA	Freidora a gas con mueble - Filtrado aceite - elevador de cesta automático - 20 L.	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20MF	Freidora a gas con mueble - Filtrado aceite - 20 L.	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20MFA-BF	Freidora a gas con mueble - mandos Bflex- Filtrado aceite - elevador de cesta automático - 20 L.	mm 400x900x900 (1065)	A1
S9GL20+20M	Freidora a gas con mueble - 20+20 L.	mm 800x900x900 (1065)	A1
S9GL20+20M-BF	Freidora a gas con mueble - mandos Bflex - 20+20 L.	mm 800x900x900 (1065)	A1

ES

FREIDORAS A GAS - SERIE LX900 TOP

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxA) Plano de trabajo (A total)	Tipo
LX9GL18I	Freidora de gas en voladizo 18 L.	mm 400x900x580 (840)	A1
LX9GL18I-BF	Freidora de gas en voladizo - mandos electrónicos 18 L.	mm 400x900x580 (840)	A1
LX9GL20	Freidora de gas en voladizo - 20 L.	mm 400x900x580 (840)	A1
LX9GL20-BF	Friggitrice a gas a sbalzo - mandos Bflex - 20 L.	mm 400x900x580 (840)	A1



FREIDORAS A GAS - SERIE PLUS 600

DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia nominal	Consumo GPL G30/31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Aire primario para combustión	Tipo de fabricación	Potencia nominal eléctrica	Tensión de preajuste	Cable tipo HO7RNF sec.	Quemador cilíndrico	Quemador cabeza redondo dcho.	Quemador cabeza redondo izq.	Quemador cabeza ovalado
	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h		kW	Vac	mm Ø	n°	n°	n°	n°
GL8B	6,6	0,52	0,70	0,81	13,2	A1					1	3,30	1
GL8M	6,6	0,52	0,70	0,81	13,2	A1					1	3,30	1
GL8+8B	13,2	1,03	1,40	1,62	26,4	A1					2	3,30	2
GL8+8M	13,2	1,03	1,40	1,62	26,4	A1					2	3,30	2

FREIDORAS A GAS - SERIE MACROS 700

DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia nominal	Consumo GPL G30/31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Aire primario para combustión	Tipo de fabricación	Potencia nominal eléctrica	Tensión de preajuste	Cable tipo HO7RNF sec.	Quemador cilíndrico	Quemador cabeza redondo dcho.	Quemador cabeza redondo izq.	Quemador cabeza ovalado
	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h		kW	Vac	mm Ø	n°	n°	n°	n°
GL10B	6,9	0,54	0,73	0,85	13,8	A1					1	3,45	1
GL10M	6,9	0,54	0,73	0,85	13,8	A1					1	3,45	1
GL7+7M	9,2	0,72	0,97	1,13	18,4	A1					2	3,45	2
GL10+10B	13,8	1,08	1,46	1,70	27,6	A1					2	3,45	2
GL10+10M	13,8	1,08	1,46	1,70	27,6	A1					2	3,45	2
GL15M	12,7	1,00	1,34	1,56	25,4	A1							
GL15M-BF	12,7	1,00	1,34	1,56	25,4	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				
GL15+15M	25,4	2,00	2,69	3,13	50,8	A1							
GL15+15M-BF	25,4	2,00	2,69	3,13	50,8	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				
GL18M - GL18M-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7		
GL18+18M - GL18+18M-BF	28	2,2	3	3,44	56	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	4	7		
GL20M	16,5	1,30	1,75	2,03	33	A1							
GL20M-BF	16,5	1,30	1,75	2,03	33	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				
GL20+20M	33	2,60	3,49	4,06	66	A1							
GL20+20M-BF	33	2,60	3,49	4,06	66	A1	0,1	220 - 240	3x1,5				

FREIDORAS A GAS - SERIE S700

DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia nominal	Consumo GPL G30/31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Aire primario para combustión	Tipo de fabricación	Potencia nominal eléctrica	Tensión de preajuste	Cable tipo HO7RNF sec.	Quemador cilíndrico	Quemador cabeza redondo dcho.	Quemador cabeza redondo izq.	Quemador cabeza ovalado
	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h		kW	Vac	mm Ø	n°	n°	n°	n°
SG18M - SG18M-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	2	7		
SG18+18M	28	2,2	3,0	3,44	56	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	4	7		



FREIDORAS A GAS - SERIE MAXIMA 900

DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia nominal	Consumo GPL G30/31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Aire primario para combustión	Tipo de fabricación	Potencia nominal eléctrica	Tensión de preajuste	Cable tipo HO7RNF sec.	Quemador cilíndrico	Quemador cabezal redondo dcho.	Quemador cabezal redondo izq.	Quemador cabezal ovalado
	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h		kW	Vac	mm Ø	n°	n°	n°	kW
9GL18MI - 9GL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7		
9GL18+18MI - 9GL18+18MI-BF	28	2,2	3,0	3,44	56	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	4	7		
9GL20M	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1						3	5,83
9GL20+20M	35	2,76	3,7	4,3	70	A1						6	5,83
9GL20M-BF	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,1	220 - 240	3x1,5			3	5,83
9GL20+20M-BF	35	2,76	3,7	4,3	70	A1	0,1	220 - 240	3x1,5			6	5,83

FREIDORAS A GAS - SERIE S900

DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia nominal	Consumo GPL G30/31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Aire primario para combustión	Tipo de fabricación	Potencia nominal eléctrica	Tensión de preajuste	Cable tipo HO7RNF sec.	Quemador cilíndrico	Quemador cabezal redondo dcho.	Quemador cabezal redondo izq.	Quemador cabezal ovalado
	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h		kW	Vac	mm Ø	n°	n°	n°	kW
9SGL18MI - 9SGL18MI-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	2	7		
9SGL18+18MI - 9SGL18+18MI-BF	28	2,2	3,0	3,44	56	A1	0,1	220 - 240	3x1,5	4	7		
9SGL20M	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1						3	5,83
9SGL20+20M	35	2,76	3,7	4,3	70	A1						6	5,83
9SGL20M-BF	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,1	220 - 240	3x1,5			3	5,83
9SGL20+20M-BF	35	2,76	3,7	4,3	70	A1	0,1	220 - 240	3x1,5			6	5,83
9SGL20MFA	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,2	220 - 240	3x1,5			3	5,83

FREIDORAS A GAS - SERIE LX900 TOP

DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia nominal	Consumo GPL G30/31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Aire primario para combustión	Tipo de fabricación	Potencia nominal eléctrica	Tensión de preajuste	Cable tipo HO7RNF sec.	Quemador cilíndrico	Quemador cabezal redondo dcho.	Quemador cabezal redondo izq.	Quemador cabezal ovalado
	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h		kW	Vac	mm Ø	n°	n°	n°	kW
LX9GL18I - LX9GL18I-BF	14	1,1	1,5	1,72	28	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	2	7		
LX9GL18	28	2,2	3,0	3,44	56	A1	0,1	220 - 240	3X1,5	4	7		
LX9GL20M	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1						3	5,83
LX9GL20M-BF	17,5	1,38	1,85	2,15	35	A1	0,1	220 - 240	3x1,5			3	5,83



Los dispositivos cumplen con las siguientes normativas, directivas y estándares europeos:

Reg. 1935/2004/CE	Reglamento sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos
Reg. 2016/426/UE	Reglamento aparatos que queman combustibles gaseosos
2014/35/UE	Baja tensión
2014/30/UE	EMC (compatibilidad electromagnética)
2011/65/UE	Restricción uso sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos
2006/42/CE	Reglamentaciones máquinas y normas especiales de referencia
EN 203-1	Norma General sobre la seguridad de los aparatos de GAS de uso doméstico y similar
EN 203-3	Norma sobre los materiales y las partes en contacto con alimentos y otros aspectos sanitarios
EN 203-2-4	Besondere Anforderung für gasbeheizte Mehrzweck-FRITTEUSEN für den gewerblichen
EN 60335-1	Norma General sobre la seguridad de los aparatos eléctricos de uso doméstico y similar
EN 62233	Métodos de medida de los campos electromagnéticos de los aparatos electrodomésticos y análogos en relación con la exposición humana
EN 61000	Norma sobre la compatibilidad electromagnética
EN 55014	Norma sobre la compatibilidad electromagnética

Características de los aparatos

La placa de matrícula se encuentra en la parte delantera del aparato y contiene todos los datos necesarios para la conexión.

NAME:	
MANUFACTURER'S ADDRESS:	
TYPE/MOD:/.....	Serial:/.....
kW: TYPE: A1	Hz: 50/60
Cert: 51.....	kW: V: IPX:  0051..... Made in Italy

INFORMACIÓN PARA LOS USUARIOS DE APARATOS PROFESIONALES



Con arreglo al art. 24 del Decreto Legislativo de 14 de marzo de 2014 n.º 49

"Aplicación de la Directiva 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE)".

El símbolo del contenedor tachado que hay en el aparato o en su envase indica que el producto al final de su vida útil tiene que ser objeto de recogida selectiva y por tanto tiene que separarse de los otros residuos para permitir un tratamiento y reciclaje adecuados. En especial la recogida selectiva del presente aparato profesional una vez que llega al final de su vida útil la organiza y gestiona:

- directamente el usuario, en caso de que el aparato se haya introducido en el mercado antes de la introducción de la nueva normativa RAEE y el mismo usuario decida eliminarlo sin sustituirlo por un aparato nuevo equivalente y con el mismo uso
- el fabricante, es decir el sujeto que ha sido el primero en introducir y comercializar en un país de la UE o revende en un país de la UE con su marca el aparato nuevo que ha sustituido al anterior, en caso de que, simultáneamente a la decisión de deshacerse del aparato al final de su vida útil introducido en el mercado después de la introducción de la nueva normativa RAEE, el usuario compre un producto del mismo tipo y con el mismo uso. En el último caso el usuario podrá pedirle al fabricante que retire el presente aparato en un plazo de tiempo máximo de 15 días naturales seguidos a partir de la entrega del citado aparato nuevo
- el fabricante, es decir el sujeto que ha sido el primero en introducir y comercializar en un país de la UE o revende en un país de la UE con su marca el aparato en caso de que el aparato se haya introducido en el mercado después de la introducción de la nueva normativa RAEE.

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

La eliminación clandestina del producto por parte del usuario conlleva la aplicación de las sanciones a las que hace referencia la normativa legal actual.



INSTRUCCIONES ESPECÍFICAS

¡ATENCIÓN!

Las figuras a las que se hace referencia en los capítulos se encuentran en las primeras páginas de este manual.

DESCRIPCIÓN APARATO

Robusta estructura de acero, con 4 patas regulables en altura. Revestimiento externo de acero al cromo-níquel 18/10. El calentamiento se produce a través de quemadores de acero cromado de forma tubular, resistentes a esfuerzos de tipo térmico o mecánico. La temperatura puede regularse con la válvula y los dispositivos de seguridad.

PREAJUSTE

Lugar de instalación

Se aconseja ubicar el aparato en un local bien ventilado, si es posible debajo de una campana aspirante. El aparato se puede montar solo o junto a otros aparatos. En cualquier caso hay que mantener una distancia mínima de 150 mm para los paneles laterales y de 150 mm para el panel trasero cuando el aparato esté cerca de paredes de material inflamable. **Las paredes cercanas al aparato (paredes, decoraciones, armarios de cocina, acabados decorativos, etc.) deben estar hechas de material no inflamable.** Coloque los aparatos sobre una mesa o un estante de material no inflamable. Antes de conectarlo hay que comprobar en la placa técnica del aparato si está preparado para el tipo de gas que se va a utilizar. Cuando el aparato se vaya a utilizar con otro tipo de gas consulte el párrafo "Funcionamiento con otros tipos de gas".

Disposiciones legales, normas técnicas y directivas

Para el montaje tenga en cuenta las siguientes disposiciones:

- Normas UNI CIG 8723.
- Las normas de construcción y medidas contra incendios locales.
- Las normas contra accidentes vigentes.
- Las medidas del Ente de suministro del Gas.
- Las disposiciones CEI vigentes.
- Las disposiciones del Cuerpo de Bomberos.

INSTALACIÓN

El montaje, la instalación y el mantenimiento tienen que llevarlos a cabo empresas autorizadas por el Ente local de suministro del Gas según las normas vigentes.

Procedimiento de instalación

Para nivelar correctamente el aparato actúe en las patas regulables en altura.

Conexión gas

El empalme con el tubo de 1/2" G del aparato puede ser fijo o desmontable utilizando un conector estándar. Cuando se utilicen conductos flexibles tendrán que ser de acero inoxidable y conformes con la norma. Una vez que haya finalizado la conexión compruebe la estanqueidad utilizando un spray específico detector de fugas.

Evacuación de humos

Los aparatos deben ubicarse en locales apropiados para la evacuación de los productos de la combustión respetando lo que disponen las normas de instalación. Los aparatos se consideren (véase la tabla "DATOS TÉCNICOS")

Aparatos de gas de tipo "A1":

No son apropiados para conectarse a un conducto de evacuación de los productos de la combustión. Esos aparatos deben evacuar los productos de la combustión en campanas específicas, o dispositivos similares, conectadas a un conducto de humos cuya eficiencia esté garantizada o directamente al exterior. En su ausencia se admite que se utilice un aspirador de aire conectado directamente al exterior, con una capacidad que no sea inferior a la exigida, véase la tabla "DATOS TÉCNICOS", con un aumento del cambio de aire necesario para el bienestar de los operadores.

Conexión eléctrica

Antes de conectar el aparato a la red controle que:

- La tensión de red corresponda a los valores que se indican en la placa.
- La puesta a tierra sea eficaz.
- El cable de conexión sea apropiado para la potencia absorbida por el aparato.

Además encima del aparato tiene que haber un dispositivo con una apertura de los contactos de 3 mm como mínimo que permita desconectar el aparato de forma omnipolar.

Para ello pueden servir por ejemplo interruptores de seguridad. El interruptor omnipolar tiene que estar cerca del aparato, estar homologado y tener una sección apropiada para el aparato.

El cable tiene que ser al menos de tipo H07 RN-F.

El cable de tierra AMARILLO-VERDE no tiene que estar cortado.

Equipotencial

El aparato debe conectarse a un sistema equipotencial. El borne previsto se encuentra cerca de la entrada del



cable. Está marcado con una etiqueta



COLOCACIÓN

Operaciones previas a la colocación

Antes de colocarlo es oportuno quitar el revestimiento adhesivo de protección. A continuación limpie bien la superficie de trabajo y las partes externas con agua templada y detergente con un paño húmedo y luego séquelas con un paño limpio.

Puesta en marcha

Antes de ponerlo en marcha es oportuno comprobar si las características del aparato (categoría y tipo de gas utilizado) corresponden a la familia y al grupo de gases disponibles in situ. De no ser así ocúpese de que corresponda a la familia de gas que se exige o adaptelo al grupo de gas que se exige (véase el párrafo "Funcionamiento con otros tipos de gas"). Para ponerlo en marcha tenga en cuenta las instrucciones de uso.

Comprobación de la potencia

Utilice los inyectores de potencia nominal de los aparatos.

La potencia puede ser de dos tipos:

- Nominal, se indica en la placa del aparato.
- Reducida.

A esos inyectores se hace referencia en la tabla "QUEMADORES".

La presión de alimentación del gas tiene que estar incluida

dentro de los campos que se indican siempre en la tabla de quemadores.

Si se superan los límites de presión que se han mencionado no se pueden poner en marcha los aparatos.

Si se quiere realizar otro control de la potencia se puede hacer con un contador aplicando el llamado "método volumétrico". De todos modos normalmente es suficiente comprobar que los inyectores funcionen correctamente.

Control de la presión de entrada (Fig. 1)

La presión de entrada se mide con un manómetro (resolución mín. 0,1 mbar). Quite el tornillo (A) de la toma de presión y conecte el manómetro; una vez que la haya medido vuelva a enroscar herméticamente el tornillo (A).

IMPORTANTE: La comprobación de la presión debe llevarse a cabo con todos los equipos de gas conectados y en marcha.

Control de la potencia según el método volumétrico

Con la ayuda de un contador del gas y de un cronómetro se puede medir el consumo de gas en la unidad de tiempo. Este valor se comparará con el valor E calculado de este modo:

$$E = \frac{\text{Potencia quemador}}{\text{Poder calorífico del gas}}$$

Es importante que la medición de la potencia se lleve a cabo cuando el aparato está en estado de inercia.

Las potencias del quemador, nominal y reducida, calculadas según el valor de presión nominal, se obtienen consultando la tabla "QUEMADORES". El valor del poder calorífico del gas puede solicitarse al ente local de suministro del gas.

Comprobación del funcionamiento

Compruebe si el tipo de inyectores que se utilizan corresponde a los que se prevén en la tabla "QUEMADORES". Compruebe que la válvula reductora de presión que se utiliza tenga una capacidad superior a la suma de las capacidades de consumo de todos los equipos conectados. Controle que el conducto de suministro del gas sea adecuado.

Control de la llama piloto

Para regularla correctamente la llama debe rodear el termopar y tener un aspecto perfecto; de no ser así compruebe si el inyector es el adecuado para ese tipo de gas.

Control del aire primario (Fig. 2/3/4)

Se regula a través del tubo Venturi regulando la cuota "X" que se indica en la tabla "QUEMADORES" y comprobando el aspecto de la llama que tiene que ser homogénea, bien ventilada y no ruidosa.

Control funciones

- Ponga en marcha el aparato.
- Compruebe la estanqueidad de los tubos del gas.
- Controle la llama del quemador incluso al mínimo.

Advertencias para el técnico instalador

- Explíquelo y demuéstrole al usuario el funcionamiento y la utilización de la máquina según las instrucciones y entréguele el manual de instrucciones.
- Informe al operador acerca de que cualquier tarea de reestructuración o modificación constructiva que pueda ocasionar daños a la alimentación de aire para la combustión conlleva que tenga que realizarse una nueva comprobación de las funciones del aparato.

Funcionamiento con otros tipos de gas

Para pasar a otro tipo de gas es necesario hacer referencia a la tabla "QUEMADORES" para determinar las boquillas apropiadas que utilizar. La medida del diámetro se expresa en centésimos de mm y se indica en cada boquilla. Para los modelos con regulador de presión (/R) es necesario verificar y regular también la presión en salida. Al final del cambio de boquillas es necesario efectuar todos los controles de funcionamiento como se prevé en el párrafo "PUESTA EN OBRA" y cambiar la indicación del tipo de gas en la placa técnica del equipo.

Sustitución inyectores de los quemadores

PARA MODELOS DE 8, 10 y 18 LITRO

Quite la tapa desenroscando los tornillos a la vista del borde inferior o de la parte delantera, luego quite los inyectores a la vista y sustitúyalos con los apropiados según la tabla "QUEMADORES". Preste atención para recuperar y montar la junta estanca donde esté



previsto.

PARA MODELOS DE 7, 15 y 20 LITROS

Se accede a los inyectores abriendo las puertas del armario. Desenrosquelos y sustitúyalos con los apropiados según la tabla "QUEMADORES". Preste atención para recuperar y montar la junta estanca donde esté previsto.

Regulación de la llama piloto (fig. 11A - 11-B)

PARA MODELOS DE 7, 8, 10 y 18 LITROS

La llama piloto tiene inyectores y regulación de aire fija. La única operación que se exige es que se sustituyan los inyectores según el tipo de gas actuando como se indica a continuación:

- Desmonte el tablero de control desenroscando los tornillos de sujeción (donde sea necesario).
- Desenrosque la tuerca de sujeción del bicono (n.º 14) y recupere el bicono (n.º 15) y el inyector piloto (n.º 16).
- Sustituya el inyector piloto con uno apropiado consultando la tabla "QUEMADORES".
- Una vez que haya sustituido el inyector piloto vuelva a enroscar la tuerca de sujeción del bicono (n.º 14) con el correspondiente bicono (n.º 15).

Regulación de la llama piloto (fig. 11C)

PARA MODELOS DE 15 y 20 LITROS

Con una llave hexagonal de 7 mm, regular la llama piloto (1). El inyector estará regulado correctamente cuando la llama envuelva el termoelemento. En caso de funcionamiento con GLP el tornillo de regulación se debe apretar totalmente.

SISTEMAS DE SEGURIDAD DEL EQUIPO

Válvula de seguridad: una válvula con termopar permite cortar el flujo de gas que va al quemador principal cuando se apague la llama piloto. Para restablecer el funcionamiento habrá que repetir las operaciones correspondientes al encendido del dispositivo piloto.

Termostato de seguridad: interviene cerrando el flujo del gas cuando se producen anomalías graves. Es de rearme manual y para restablecerlo hay que desenroscar la tuerca (n.º 7) (fig. 7-8). Si interviene avise al servicio de asistencia.

En los modelos FA con elevador de cesta eléctrico y bomba de circulación del aceite, se han previsto fusibles ubicados en el compartimento en la caja de conexiones eléctricas. En caso de averías de la bomba del aceite o del elevador de la cesta acudir al centro de asistencia.

MANTENIMIENTO

El equipo se construye de forma que son necesarias pocas intervenciones de mantenimiento. A pesar de ello le recomendamos al usuario que se firme un contrato de asistencia para que controle los equipos al menos una vez al año personal especializado de nuestro servicio de asistencia o bien un técnico especializado.

Advertencias

En las freidoras, donde lo haya, hay que controlar periódicamente el sistema de estanqueidad del aceite de las cubas de los termostatos. De hecho un buen apretamiento de la unión permite evitar posibles pérdidas de aceite que a la larga podrían causar malfuncionamientos.

SUSTITUCIÓN DE LOS COMPONENTES (PIEZAS DE REPUESTO)

UTILICE EXCLUSIVAMENTE LAS PIEZAS DE REPUESTO ORIGINALES SUMINISTRADAS POR EL FABRICANTE. ¡La sustitución de las piezas debe realizarla personal autorizado!

Para algunos modelos es suficiente quitar la tapa desenroscando los tornillos a la vista del borde inferior o de la parte de delante para acceder a las piezas que se tengan que sustituir y para otros es suficiente abrir el registro inferior.

ATENCIÓN: vacíe la cuba antes de quitar la tapa y antes de sustituir los componentes.

Válvula gas: Todos los empalmes están a la vista. Con llaves apropiadas desenrosque los empalmes de entrada del gas, salida del gas, piloto y termopar. Desenrosque los dos tornillos de fijación del lado y luego sustitúyala. Introduzca bien el bulbo.

Termostato de seguridad: Desconecte el faston del termopar. Desenrosque la tuerca de recubrimiento, desenrosque la tuerca de sujeción y sustitúyala. Cuando conecte los faston controle que hagan un buen contacto. Asegúrese de que el bulbo del termostato esté bien introducido a fondo en su alojamiento.

Quemador: El quemador está sujeto con dos tornillos bien a la vista y con una tuerca en la rampa. Desenrosquelos, sustitúyalo y vuelva a enroscarlo con firmeza. **Termopar-Bujía de encendido:** Para que sea más fácil sustituir estos dos componentes conviene desenroscar los dos tornillos que sujetan el soporte piloto.

Lleve a cabo la sustitución desenroscando los tornillos de sujeción.

Una vez que lo haya sustituido vuelva a montar en el orden correcto el tablero de control y las piezas correspondientes.

ADVERTENCIA

Una vez que haya sustituido las piezas de alimentación del gas hay que comprobar la estanqueidad y las funciones de los distintos elementos.

INSTRUCCIONES DE USO

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

El aparato está destinado al uso profesional y tiene que utilizarlo personal cualificado. Se recomienda que el usuario compruebe que la instalación del aparato se haya hecho de la forma apropiada. El fabricante



no se responsabiliza de los daños que deriven de una instalación incorrecta, un mantenimiento imperfecto y un uso negligente.

Antes de poner en marcha el aparato LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE USO DE ESTE FOLLETO prestando especial atención a las normas que hagan referencia a los dispositivos de seguridad. Cierre siempre las llaves de alimentación del gas para el uso sobre todo durante las operaciones de mantenimiento y reparación.

Aténgase a las normas de cocción, al menos cuando lo utilice al principio, hasta que la práctica y la experiencia le permitan seleccionar personalmente los tiempos y las temperaturas.

Antes de encender el quemador lave bien las piezas que estén en contacto con el aceite de cocción como se indica en el párrafo de limpieza y luego vierta aceite hasta la muesca de referencia de la cuba (nivel) una vez que haya controlado que la llave de evacuación esté cerrada.

ENCENDIDO

Los quemadores los alimenta una válvula de seguridad termostática.

Encendido del quemador piloto (GL8..., GL10...) (fig. 7)

Pulse el botón (★) (3), espere el tiempo necesario para que salga el aire de los conductos y luego pulse varias veces el botón del piezoeléctrico (2). A través del orificio correspondiente compruebe que la llama piloto esté encendida. Mantenga pulsado el botón (3) unos segundos y luego suéltelo. Si la llama piloto se apaga repita la operación.

Encendido del quemador piloto (GL7+7, GL15..., GL20..., GL22...) (fig. 8)

Pulsar y girar hacia la izquierda la perilla hasta la posición (★) (PILOT). En esta posición manteniendo pulsada la perilla, presionar repetidamente la tecla del piezoeléctrico hasta que se encienda la llama piloto.

Encendido del quemador piloto (GL18..., SGL18..., 9GL18..., S9GL18..., LX9GL18...) (fig. 9)

Gire hacia la izquierda la perilla (1) hasta la posición (★). En esta posición, pulse la manecilla hasta que se encienda la llama piloto. Suelte la manecilla cuando hayan transcurrido 60 segundos y gírela a la posición 0. Repita la operación si la llama piloto se apaga.

Encendido de los quemadores principales y regulación de la temperatura (GL8..., GL10..., GL7+7, GL15..., GL20...)

Para encender el quemador principal gire más la perilla hacia la izquierda hasta la temperatura que quiera. La válvula termostática está marcada en las posiciones de 1 a 8 para la Serie 600 y de 1 a 7 para la Serie 700/900. Los valores indicativos de la temperatura de cada posición son los siguientes:

Válvula 8 posic.

Posición	0	1	2	3	4	5	6	7	8
Temperatura °C	Apagado	110	121	133	145	156	168	179	190

Válvula 7 posic.

Posición	0	1	2	3	4	5	6	7
Temperatura °C	Apagado	115	130	143	157	171	180	190

Encendido de los quemadores principales y regulación de la temperatura (GL18..., MI, SGL18..., MI, 9GL18..., MI, S9GL18..., MI, LX9GL18..., MI)

Para encender los quemadores principales gire la perilla del termostato del tablero de control al valor de temperatura que quiera.

APAGADO

Apagado durante el funcionamiento normal

Apagado (GL8..., GL10...) (fig. 7)

Para apagar los quemadores principales es suficiente girar la perilla (1) a la posición (★); en esta posición se queda encendida sólo la llama piloto. Para apagar totalmente el aparato es suficiente pulsar el botón de apagado (●) (4).

Antes de volver a encenderla espere 1 minuto aproximadamente hasta que la válvula se desbloquee.

Apagado (GL7+7, GL15..., GL20...) (fig. 8)

Para apagar los quemadores principales gire la perilla (1) a la posición (★); en esta posición se queda encendida sólo la llama piloto. Para apagar totalmente el aparato gire la perilla a la posición (●).

Apagado (GL18..., SGL18..., 9GL18..., S9GL18..., LX9GL18...) (fig. 9)

Para apagar los quemadores principales gire la perilla del termostato del tablero de control al valor de cero y gire la perilla (1) a la posición (★) en esta posición se queda encendida sólo la llama piloto. Para apagar totalmente el aparato gire la perilla (1) a la posición (●).

Apagado en caso de avería

En caso de avería corte la alimentación del gas del aparato.

Comportamiento en caso de avería y de interrupción prolongada de funcionamiento

En caso de que el aparato no vaya a utilizarse durante cierto tiempo o en caso de avería o de funcionamiento irregular, cierre la llave de conexión de la red del gas situada en la parte externa del aparato. Una vez que haya realizado todas las operaciones de limpieza, las superficies de acero inoxidable, bien secas, deben protegerse con productos comunes a la venta que sirven para evitar fenómenos de corrosión. En caso de avería avise al servicio de asistencia.

FUNCIONAMIENTO MANDOS ELECTRÓNICOS

FUNCIONAMIENTO MODELOS F Y FA

Encendido y apagado (véase la fig. 12)

Pulse el botón "D"; unos segundos después en la pantalla (A) se indicará "OFF".

La freidora está dotada de encendido eléctrico de la llama piloto, pulsar y girar la perilla de la válvula a la posición de encendido (★) (fig. 8), mantenerla pulsada para encender la llama piloto y antes de soltar



la manecilla esperar unos segundos a que se caliente el termopar. Pulsar y girar la perilla a la posición de funcionamiento .

Para encender la freidora mantenga pulsada unos segundos la tecla ; en la pantalla aparece la temperatura por defecto de 0°C.

Para cambiar la temperatura de cocción pulse la tecla ; ajuste la temperatura que quiera pulsando las teclas (+) y (-).

Espere unos segundos o pulse la tecla "SET" para agilizar el cambio de temperatura.

Una vez que se alcance la temperatura ajustada, la freidora emitirá una señal sonora y aparecerá un puntito verde en la pantalla. Este estado se mantendrá hasta que el punto de ajuste de la temperatura no se modifique o la freidora se apague.

A continuación pasará al modo de conservación de la temperatura y efectuará encendidos y apagados seguidos para mantener constante el valor de temperatura del aceite.

Para apagar la freidora, mantenga pulsada unos segundos la tecla ; en la pantalla se visualizará "OFF".

Gire la manecilla "G" a la posición ; en esta posición permanece encendida sólo la llama piloto. Para apagar totalmente el aparato, gire la manecilla "G" a la posición y pulse el botón "D"; el mensaje "OFF" se apagará.

ES

Utilización elevador de cesta automático, ajuste del tiempo de cocción (modelos FA - fig. 12)

El levanta cesto se puede utilizar como cesto único y con dos medios cestos.

Para utilizar el levanta cesto con dos medios cestos, poner el interruptor "M" del compartimento de la freidora en la posición correspondiente a los dos cestos.

Para utilizar el levanta cesto con un solo cesto, poner el interruptor "M" en la posición correspondiente a un solo cesto.

Para ajustar el tiempo T1, pulse la tecla (T1) debajo de la pantalla (A), ajuste el tiempo, primero los segundos y luego los minutos, y pulse la tecla SET para confirmar. En cuanto se pulse la tecla B (T1) la cesta bajará.

Una vez que transcurra el tiempo prefijado, el ciclo de cocción termina y la cesta sube.

En caso de que se quiera ajustar un tiempo T2, realice el mismo procedimiento.

Utilización temporizador (modelos F, fig. 12)

En los modelos con sólo filtrado del aceite (sin botones B y C), se puede gestionar el tiempo de cocción gracias a un temporizador integrado en la pantalla.

Para ajustar el temporizador, con la freidora apagada, pulse la tecla (T1), ajuste el tiempo, primero los segundos y luego los minutos, y pulse la tecla SET para confirmar e iniciar la cuenta atrás.

Al final la pantalla emitirá un sonido para avisar de que la cocción ha terminado.

Realice el mismo procedimiento para el tiempo (T2).

Filtrado aceite y utilización bomba (modelos F y FA - fig. 12)

Asegurarse de que la manecilla "G" de la válvula está en la posición .

Asegurarse de que la cubeta y el filtro están debajo del desagüe del aceite.

El aceite no se debe eliminar a temperatura ambiente ni justo después de freír.

Eliminar el aceite unas 3 horas después de freír por última vez y en cualquier caso a una temperatura inferior a 90 °C. Tener cuidado con el aceite caliente.

Girar lentamente la manecilla "H" para abrir la llave de desagüe. Tener cuidado con las salpicaduras de aceite.

El aceite irá a parar rápidamente a la cubeta y el filtro garantizará una meticulosa depuración mecánica. En caso de aceite especialmente sucio controlar visualmente que no desborde el filtro.

Cerrar la llave H.

Para iniciar el bombeo del aceite de la cubeta a la cuba, encienda la freidora, pulse la tecla FNC y luego pulse la tecla .

Para poner en marcha la bomba pulse la tecla y el aceite empezará a fluir dentro de la cuba.

A continuación empieza una cuenta atrás de 10 minutos. Para parar primero la bomba sólo tendrá que volver a pulsar la tecla .

Para salir de la función de bombeo pulse la tecla .

La cubeta tarda 5 minutos en vaciarse.

Cuanto más frío está el aceite más tiempo requiere el bombeo.

El aceite deberá tener una viscosidad inferior a 350 cSt y estar a una temperatura inferior a 90°C.

Función MELTING (véase la fig. 12)

La función melting permite calentar el aceite sin aumentos bruscos de temperatura haciendo que la freidora funcione de forma cíclica.

Esta función se utiliza sobre todo en los meses fríos cuando el aceite tiende a solidificarse o cuando se utiliza grasa vegetal para freír.

Cuando funciona de forma intermitente la freidora funde la grasa utilizada para freír sin peligro de que se queme.

Para activar la función melting pulse la tecla "FNC" y luego la tecla .

La pantalla indicará 100°C, la freidora empezará a funcionar de forma cíclica hasta alcanzar los 100°C de temperatura y luego pasará automáticamente al estado de conservación y se mantendrá la temperatura del aceite a 100°C.

La función melting se puede activar en cualquier momento pulsando el botón .

Si se activa la función melting cuando el aceite está a más de 100°C de temperatura, la freidora esperará a que se enfríe el aceite hasta 100°C y luego pasará automáticamente al estado de conservación y se mantendrá la temperatura del aceite a 100°C.

FUNCIONAMIENTO MODELOS BFLEX (véase la fig. 13)

Encendido, regulación y apagado

Con la freidora apagada con el cable de alimentación conectado a la red, la pantalla "A" muestra el valor "OFF".

La freidora está dotada de encendido eléctrico de la llama piloto, pulsar y girar la perilla de la válvula a la posición de encendido (fig. 8), mantenerla pulsada para encender la llama piloto y antes de soltar la manecilla esperar unos segundos a que se caliente el termopar. Pulsar y girar la perilla a la posición de



funcionamiento

Para encender la freidora mantener pulsada unos segundos la manecilla "B" hasta que se emita una señal sonora, en la pantalla aparece la temperatura por defecto de 190 ° y "C" parpadea.

Para cambiar la temperatura de cocción pulsar rápidamente la manecilla "B" y girarla. Cuando la pantalla muestre la temperatura deseada, pulsar de nuevo la manecilla "B" para memorizar el nuevo valor o esperar unos segundos hasta que se emita la señal sonora de confirmación.

Cuando se alcance la temperatura ajustada la freidora emitirá una señal sonora y la luz "°C" se quedará encendida. Entonces pasará al modo de mantenimiento de la temperatura y efectuará encendidos y apagados continuos para mantener constante el valor de temperatura del aceite.

Para apagar la freidora mantener pulsada unos segundos la manecilla "B", la pantalla "A" visualiza el mensaje "HOT" mientras el aceite se mantiene por encima de 60 °C, por debajo indica "OFF". Para apagar la llama piloto pulsar y poner la manecilla de la válvula en posición

Función MELTING (véase la fig. 13)

La función melting permite calentar el aceite sin aumentos bruscos de temperatura haciendo funcionar la freidora de forma cíclica.

Esta función se utiliza principalmente en los meses fríos cuando el aceite tiende a solidificarse o en los casos en los que se use grasa vegetal para freír.

Al funcionar de forma intermitente la freidora deshace la grasa utilizada para freír sin correr el riesgo de quemarla.

Para activar la función melting pulsar rápidamente "D", el led "F" se enciende y la pantalla indicará automáticamente 100 °C, la freidora empezará a funcionar de forma cíclica hasta alcanzar la temperatura de 100 °C y luego pasará automáticamente al estado de mantenimiento que mantendrá la temperatura del aceite a 100 °C.

La función melting se puede activar y desactivar en cualquier momento pulsando rápidamente la tecla "D". Si se activa la función melting cuando el aceite está a una temperatura superior a 100 °C, la freidora esperará a que se enfríe el aceite a 100 °C y luego pasará automáticamente al estado de mantenimiento que mantendrá la temperatura del aceite a 100 °C.

Atención

El aparato está dotado de un sistema de enfriamiento situado detrás del panel de control: controlar periódicamente el funcionamiento del ventilador y limpiar el polvo que pueda haber.

CUIDADO DEL APARATO

Advertencias y consejos

El nivel del aceite tiene que mantenerse siempre entre los niveles máximo y mínimo.

No encienda nunca la freidora si el nivel del aceite no es correcto.

Cambie el aceite a menudo: no siga utilizando el aceite cuando se oscurezca y sea muy viscoso.

No llene nunca la cesta por encima del 50% de su capacidad: esto permitirá que se cocine más

rápido y que el uso sea seguro.

Cuando se mete la cesta en la cuba se forma rápidamente espuma debido a la emulsión del aceite caliente y el agua que contienen los alimentos. Cuando sea demasiada, levante la cesta y vuelva a sumergirla para que la espuma desaparezca.

Cuando se frien alimentos se desprenden partículas; las partes de mayor tamaño se depositan en la redcilla y las de menor tamaño en el fondo, en la zona fría. Para que esos posos sigan circulando y por tanto se quemen, periódicamente hay que purgarlos. La operación de purga tiene que realizarse con el aceite frío y después de haber decantado los residuos.

Advertencias para el uso de grasas sólidas (manteca)

Cuando se utilice manteca para freír, pueden producirse situaciones de peligro debidas al sobrecalentamiento de la manteca y de la cuba freidora. Por tanto se tiene que deshacer la manteca gradualmente como se indica a continuación:

Quite la cesta, la redcilla de la cuba e introduzca la manteca sólida. Ponga en marcha el aparato en la posición de máxima potencia un minuto aproximadamente y después vuelva a ponerlo en la posición piloto. La manteca en contacto con los tubos llama calientes empezará a deshacerse.

Espera unos minutos para que se garantice que se deshaga gradualmente sin sobrecalentamientos. Vuelva a poner en la posición de máxima potencia el aparato un minuto más y luego vuelva a la posición piloto.

En ese momento los tubos se habrán calentado lo suficiente, espere que la manteca se haya disuelto completamente y vuelva a meter la redcilla de la cuba y la cesta. Sólo cuando la manteca se haya disuelto por completo y en la cantidad apropiada se podrá utilizar correctamente la freidora.

Advertencias relativas al uso del aceite caliente

Está prohibido cualquier comportamiento que lleve:

- Al sobrecalentamiento del aceite.
- Al uso inapropiado de la freidora.
- A la sustitución del aceite cuando la freidora está caliente.
- Al uso de disolventes inflamables para la limpieza.
- Al llenado incorrecto de la cuba (por encima o por debajo del nivel).
- A la introducción de comida húmeda no escurrida o agua en el aceite caliente.

Purga de posos

Una vez que haya decantado, y con el aceite frío, extraiga la redcilla con asas teniendo cuidado de que esté en posición horizontal y actúe suavemente para que recoja los posos más grandes que se hayan depositado.

a) Para modelos sobre plano (fig. 5) (GL8B - GL8+8B - GL8M - GL8+8M - GL10B - GL10+10B). Antes de abrir el grifo de vaciado (6), introduzca el tubo (15) en el orificio (5) como se indica en la figura. A continuación, después de haber colocado debajo del desagüe una



cubeta o un cubo metálico con una capacidad de 12 litros como mínimo, abra la llave (6) después de haber levantado el perno (14).

Una vez que se haya vaciado, cierre el grifo girando la llave (6) y quite el tubo (15) actuando al revés.

b) Para modelos con mueble (fig. 6) Asegúrese de que la cubeta (9) que se suministra se coloque debajo del desagüe (8) y luego gire la mariposa de desagüe que abrirá el grifo.

Advertencias para evacuar y filtrar el aceite

- Dejar que se enfríe el aceite antes de filtrarlo o evacuarlo de la cubeta.
- Se aconseja no evacuar el aceite en la cubeta de una sola vez.
- Se aconseja prestar especial atención al mover la cubeta con el aceite.

LIMPIEZA

¡Atención!

- Antes de limpiar el equipo apáguelo y deje que se enfríe.
- Cuando se trate de equipos de alimentación eléctrica accione el interruptor seccionador para desactivar la alimentación eléctrica.

Una minuciosa limpieza diaria del aparato garantiza que funcione perfectamente y que dure con el paso del tiempo.

Las superficies de acero tienen que limpiarse con un detergente líquido para platos diluido con agua muy caliente utilizando un paño suave; para la suciedad más resistente utilice alcohol etílico, acetona u otro disolvente no halogenado; **no utilice detergentes en polvo abrasivos ni sustancias corrosivas como ácido clorhídrico/muriático o sulfúrico.**

La utilización de ácidos puede poner en peligro el funcionamiento y la seguridad del aparato.

No utilice cepillos, estropajos o discos abrasivos de

otros metales o aleaciones que podrían provocar manchas de óxido por contaminación.

Por la misma razón evite el contacto con objetos de hierro.

Tenga cuidado con los estropajos o los cepillos de acero inoxidable ya que, aunque no contaminan las superficies, pueden rayarlas.

Si está muy sucio no utilice en ningún caso papel de lija o de esmeril; como alternativa recomendamos utilizar esponjas sintéticas (por ej. esponja Scotchbrite).

Tampoco utilice sustancias para limpiar la plata y preste atención a los vapores de ácido clorhídrico o sulfúrico procedentes por ejemplo del lavado de suelos.

No aplique directamente al aparato chorros de agua para que no sufra daños. Una vez que esté limpio enjuáguelo bien con agua limpia y séquelo con un paño.

Una vez que haya realizado todas las operaciones de limpieza, las superficies de acero inoxidable, bien secas, tienen que protegerse con productos comunes a la venta apropiados para evitar fenómenos de corrosión.

CERTIFICADO DE GARANTÍA

EMPRESA: _____

CALLE: _____

C.P.: _____ LOCALIDAD: _____

PROVINCIA: _____ FECHA DE INSTALACIÓN: _____

MODELO _____

PIEZA NÚMERO _____

ADVERTENCIA

El fabricante declina toda responsabilidad por las posibles incorrecciones contenidas en el presente manual debidas a errores de transcripción o impresión. Además el fabricante se reserva el derecho de modificar el producto, como crea necesario, sin variar las características esenciales del mismo. El fabricante declina toda responsabilidad en caso de que no se respeten estrictamente las instrucciones ilustradas en el presente manual. Asimismo declina toda responsabilidad por los posibles daños, directos e indirectos, debidos a una incorrecta instalación, manipulaciones indebidas, mantenimiento insuficiente y uso inexacto.