



MANUAL DE INSTRUCCIONES SARTENES - *(Instrucciones originales)*
Precaución: Lea las instrucciones antes de usar el aparato.

Manual de instrucciones

Advertencias generales	146
-------------------------------	------------



Sartenes a gas

Dimensiones	150
-------------	------------

Datos técnicos	151
----------------	------------

Instrucciones específicas	152
---------------------------	------------



Sartenes eléctricas

Dimensiones	155
-------------	------------

Datos técnicos	156
----------------	------------

Instrucciones específicas	157
---------------------------	------------

ADVERTENCIAS GENERALES

¡ATENCIÓN!

Las figuras a las que se hace referencia en los capítulos “**ADVERTENCIAS GENERALES**”, “**INSTRUCCIONES MODELOS A GAS**” e “**INSTRUCCIONES MODELOS ELÉCTRICOS**” se encuentran en las primeras páginas de este manual.

Antes de poner en marcha el aparato lea atentamente las instrucciones de uso de este folleto.

El aparato está destinado al uso profesional y tiene que ser utilizado por personal cualificado.

La instalación, puesta y marcha y mantenimiento del aparato tiene que llevarlas a cabo personal cualificado.

Todas las operaciones necesarias para la instalación tienen que realizarse de acuerdo con las normas vigentes.

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

DISPOSICIONES LEGALES, NORMAS TÉCNICAS Y DIRECTIVAS

El fabricante declara que los aparatos cumplen las directivas CEE y las normas especiales de referencia y exige que la instalación se lleve a cabo respetando las normas en vigor.

Cuando vaya a montarlo tenga en cuenta las siguientes disposiciones:

- reglamentos de construcción y disposiciones contra incendios locales
- normas contra accidentes vigentes
- las disposiciones del ente de suministro del gas
- las disposiciones del ente de suministro de la energía eléctrica.

CARACTERÍSTICAS DE LOS EQUIPOS

Robusta estructura de acero con 4 patas de altura regulable. Revestimiento de acero al cromo-níquel 18/10.

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

			
MOD.	N°:		
Σ Qn			
V	kW:	Hz: 50/60	IPX
			

COLOCACIÓN

Desplazamiento y transporte

Los equipos se colocan en pallets de madera para facilitar el transporte y el desplazamiento con toritos o carretillas elevadoras tanto dentro de la fábrica como para la carga y descarga.

Se recubren con embalajes robustos de cartón de tres ondas con etiquetas adhesivas e impresas. Las etiquetas incluyen indicaciones sobre el desplazamiento, prohíben la elevación con ganchos y la exposición a agentes atmosféricos del embalaje.

Avisan acerca de la presencia de objetos frágiles en el interior y sobre la posición vertical que tiene que tener el embalaje. Además avisan sobre cómo actuar para abrir correctamente el embalaje. De abajo a arriba.

COLOCACIÓN

Antes de iniciar los trabajos de colocación, saque el aparato del embalaje.

Algunas piezas están protegidas con película adhesiva, que deberá extraerse con atención. Si quedan pegados algunos restos de cola, estos se limpiarán con sustancias adecuadas, no use nunca sustancias abrasivas.

Montar los pies del aparato; el aparato debe estar completamente horizontal, pequeños desniveles se pueden solucionarse regulando dichos pies.

Las conexiones a la red de suministro del gas y/o electricidad deberán encontrarse cerca del aparato, a los cuales se deberá acceder fácilmente.

Se aconseja colocar el aparato debajo de una campana aspirante de manera que la evacuación de los vapores se efectúe rápidamente.

Efectuar la instalación a una distancia de la pared no inferior a 50 cm si esta no resiste a una temperatura de al menos 150 °C (ver fig.1).

Si el aparato tuviera que colocarse cerca de los muros, mamparas, muebles de cocina, paredes decorativas etc., se recomienda que estas partes estén realizadas con material no combustible; en caso contrario deberán estar revestidas de un material no combustible que tenga un aislamiento térmico adecuado, y se deberá prestar mucha atención a los reglamentos relativos a la prevención contra los incendios.

ATENCIÓN:

El aire necesario para la combustión de los quemadores equivale a 2 m³/h por cada kW de potencia instalada.

Ventilación local

En el local donde se instala el equipo, debe haber tomas de aire para garantizar el funcionamiento correcto del equipo y para el recambio de aire de dicho local.

Las tomas de aire deben tener dimensiones adecuadas, deben estar protegidas por rejillas y colocadas de modo que no puedan ser obstruidas. (Ver Fig. 2 – Fig. 3).

No instale el equipo cerca de otros que alcancen temperaturas demasiado altas para no provocar daños a los componentes eléctricos.

En fase de instalación asegúrese de que en los conductos de aspiración y expulsión del aire no haya obstáculos.

ADVERTENCIAS**Atención!**

Indica que este aparato solo es para uso profesional y lo tiene que utilizar personal cualificado.

Utilice los aparatos sólo bajo vigilancia y no deje que funcionen en vacío.

Los equipos no prevén intervenciones de regulación particulares por parte de personal especializado aparte de las regulaciones realizadas durante el uso por parte del usuario.

Utilice exclusivamente los accesorios indicados por el fabricante.

Las primeras veces que se utilizan los equipos se podría notar un olor desagradable o a quemado. El fenómeno desaparece por completo después de ponerlos en marcha dos o tres veces.

Después de utilizarlos las zonas se mantienen calientes durante cierto tiempo aunque estén apagados (calor residual). ¡Evite apoyar las manos y mantenga alejados a los niños!

Este aparato no se ha concebido para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades psíquicas o motoras reducidas o a las que les falten experiencia y conocimientos, a menos que haya una supervisión o instrucción acerca del uso del aparato por parte de una persona responsable para su seguridad. Se tiene que vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

Estas normas son muy importantes y si no se tienen en cuenta podrían originarse situaciones de malfuncionamiento de los equipos además de situaciones de peligro para el usuario.

CUIDADO DEL APARATO**¡ATENCIÓN!**

- **Antes de limpiarlo apáguelo y deje que se enfríe.**
- **Cuando se trate de aparatos con alimentación eléctrica accione el interruptor de palanca para cortar la alimentación eléctrica.**

Si el aparato se limpia bien a diario se garantiza que funcione perfectamente y durante mucho tiempo.

Las superficies de acero tienen que limpiarse con un detergente para platos diluido con agua muy caliente utilizando un paño suave; para eliminar la suciedad más resistente utilice alcohol etílico, acetona u otro disolvente no halogenado; **no utilice detergentes en polvo abrasivos o 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 ni 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. Cuidado con los estropajos o los cepillos de acero inoxidable que, aunque no contaminen las superficies, pueden causar rasguños perjudiciales. Si polvo metálico, virutas metálicas, residuos de elaboración y material ferroso en general, estuvieran en contacto con superficies de acero inoxidable pueden determinar la formación de manchas de óxido. Eventuales manchas de óxido superficial, que puede haber también en aparatos nuevos, podrán eliminarse con detergente diluido con agua y una esponja tipo Scotch Brite. Si está muy sucio no utilice en ningún caso papel de lija o esmeril; recomendamos como alternativa la utilización de esponjas sintéticas (por ej. esponja Scotchbrite).

También se tiene que excluir la utilización de sustancias para limpiar la plata y hay que prestar atención a los vapores de ácido clorhídrico o sulfúrico provenientes por ejemplo del lavado de suelos. No aplique directamente chorros de agua al aparato para que no se estropee. Una vez que lo haya limpiado enjuáguelo bien con agua limpia y séquelo con cuidado utilizando un paño.

MANTENIMIENTO

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

¡ATENCIÓN!

Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento o reparación, desconecte el aparato del suministro de gas/desactive el suministro eléctrico general.

Utilice exclusivamente piezas de repuesto originales

suministradas por el fabricante.

Periódicamente aplicar la pasta al cobre, se suministra junto con la sartén basculante, en el tornillo de elevación de la cuba. Seguir las instrucciones como se muestra en la figura 9.

INACTIVIDAD PROLONGADA DEL EQUIPO

Si el equipo debe permanecer inactivo durante un largo periodo de tiempo, proceder de la siguiente manera:

- limpiar cuidadosamente el equipo y las zonas limítrofes (véase el párrafo "CUIDADO DEL APARATO")
- esparcir con una capa de aceite alimenticio las superficies de acero inoxidable
- efectuar todas las operaciones de mantenimiento
- recubrir el equipo con una envoltura y dejar algunas ranuras para que circule el aire.

CONEXIONES

CONEXIÓN DEL GAS

La conexión a la brida de 1/2" G o 3/4" G prevista en el aparato puede ser fija o no utilizando un conector conforme a la ley. Cuando se utilicen conductos flexibles tendrán que ser de acero inoxidable y conformes a la ley. Una vez que finalice la conexión compruebe la estanqueidad con la ayuda de un spray detector de fugas específico.

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 adecuado para la potencia absorbida por el aparato.

El interruptor omnipolar tiene que estar cerca del aparato, tiene que estar homologado y tener una sección apropiada para el aparato (véase la tabla de DATOS TÉCNICOS).

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

Para acceder a la caja de conexiones haga lo que se indica a continuación:

- Desconecte la corriente del aparato accionando el interruptor situado en la parte superior del aparato.
- Quite el panel delantero desenroscando los tornillos de fijación.
- Introduzca el cable a través del sujetacable específico. Conecte bien los conductores en los bornes correspondientes de la caja de conexiones.

El conductor de tierra tiene que ser más largo que los otros conductores para que se desconecte al final en caso de una fuerte tracción del cable o de rotura del

sujetacable. Apriete el sujetacable.

El cable de tierra AMARILLO-VERDE nunca tiene que cortarse.

Equipotencial

El aparato tiene que conectarse a un sistema equipotencial. El borne previsto se encuentra cerca de la entrada del cable. Está marcado con una etiqueta:



CONEXIÓN A LA RED HÍDRICA

El aparato se tiene que conectar de forma permanente a la red hidráulica y no con juegos de juntas con tubos flexibles. Si lo hay, conectar el tubo de entrada del agua a la red de suministro con un filtro mecánico y una llave de corte. Antes de conectar el filtro dejar que salga una cierta cantidad de agua para limpiar el conducto de posibles escorias ferrosas.

¡Atención!

La presión máxima del agua en la entrada del equipo no debe superar los 300 kPa (3 bares). En caso de que fuera mayor, instalar aguas arriba un reductor de presión que soporte, en la entrada, al menos 1.000 kPa (10 bares) y con una presión en la salida de 300 kPa (3 bares)

¡Atención!

El fabricante no es responsable y no indemniza en garantía los daños causados por instalaciones inapropiadas y no conformes con las instrucciones.

EVACUACIÓN DE HUMOS

Los aparatos tienen que colocarse en locales apropiados para la evacuación de los productos de la combustión respetando todo lo que indican las normas de instalación. Los equipos se consideran (véase la tabla de datos técnicos) aparatos a gas de tipo "A":

No se han concebido para ser conectados a un conducto de evacuación de los productos de la combustión.

Dichos aparatos tienen que evacuar los productos de la combustión en campanas específicas o dispositivos similares conectados a una chimenea eficaz o bien directamente al exterior.

Cuando no los haya se permite utilizar un aspirador de aire conectado directamente al exterior con un caudal que no sea inferior a lo exigido, véase la tabla 1, sobredimensionado con el cambio de aire necesario para el bienestar de los operadores.

Los aparatos son conformes a las directivas europeas:

2014/35/UE	Baja tensión
2014/30/UE	EMC (compatibilidad electromagnética)
2011/65/EU	Restricción uso sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos
2006/42/EC	Reglamentaciones máquinas y normas especiales de referencia
EN 60335-1	Norma General sobre la seguridad de los aparatos eléctricos de uso doméstico y similar
EN 60335-2-39	Norma Especial para SARTENES eléctricos de cocción multiuso para uso colectivo

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.

		CE	
MOD.		Nº:	
V	kW:	Hz: 50/60	IPX
			

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 DE LOS MODELOS A GAS

SARTENES A GAS SERIE MACROS 700

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxA) Plano de trabajo (A total)
G7BR8/I	Sartén con mueble con cuba basculante fondo inoxidable	mm 800x700x900 (1020)

SARTENES A GAS SERIE MAXIMA 900

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxA) Plano de trabajo (A total)
G9BR8/I	Sartén con mueble con cuba basculante fondo inoxidable	mm 800x900x900 (1065)
G9BR8/I+RM	Sartén basculante con mueble con cuba basculante motorizada y fondo inoxidable	mm 800x900x900 (1065)
G9BR12/I	Sartén con mueble con cuba basculante fondo inoxidable	mm 1200x900x900 (1065)
G9BR12/I+RM	Sartén basculante con mueble con cuba basculante motorizada y fondo inoxidable	mm 1200x900x900 (1065)

SARTENES A GAS SERIE S900

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxA) Plano de trabajo (A total)
SG9BR8/I - SG9BR8/I+CDP	Sartén con mueble con cuba basculante fondo inoxidable	mm 800x900x900 (965)
SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+RM+CDP	Sartén basculante con mueble con cuba basculante motorizada y fondo inoxidable	mm 800x900x900 (965)
SG9BR12/I	Sartén con mueble con cuba basculante fondo inoxidable	mm 1200x900x900 (965)
SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP	Sartén basculante con mueble con cuba basculante motorizada y fondo inoxidable	mm 1200x900x900 (965)

SARTENES A GAS SERIE LX900TOP

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxA) Plano de trabajo (A total)
LXG9BR8/I	Sartén con mueble con cuba basculante fondo inoxidable	mm 800x900x740 (760)
LXG9BR8/I+RM - LXG9BR8/I+RM+CDP	Sartén basculante con mueble con cuba basculante motorizada y fondo inoxidable	mm 800x900x740 (760)

**SARTENES A GAS - SERIE MACROS 700****DATOS TÉCNICOS**

MODELO	POTENCIA NOMINAL ELECTRICA DE 220-240V	CABLE DE CONEXIÓN TIPO H07RN-F	Potencia nominal	Potencia reducida	Potencia nominal G2.350	Consumo GPL G30/31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Consumo Metano G25,1	Consumo Metano G25,3	Consumo gas ciudad G27	Consumo gas ciudad G2.350	Aire primario para combustión	Construcción tipo	Quemador	Peso
	kW	/	kW	kW	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h		n°	kg
G7BR8/I	/	/	14,5	8,5	13,5	1,1	1,5	1,8	1,8	1,7	1,9	2,0	29	A	2	7,25
																99

SARTENES A GAS - SERIE MAXIMA 900**DATOS TÉCNICOS**

MODELO	POTENCIA NOMINAL ELECTRICA DE 220-240V	CABLE DE CONEXIÓN TIPO H07RN-F	Potencia nominal	Potencia reducida	Potencia nominal G2.350	Consumo GPL G30/31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Consumo Metano G25,1	Consumo Metano G25,3	Consumo gas ciudad G27	Consumo gas ciudad G2.350	Aire primario para combustión	Construcción tipo	Quemador	Peso
	kW	/	kW	kW	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h		n°	kg
G9BR8/I	0,0006	3x1,5mm2	20	/	/	1,6	2,0	2,5	2,5	2,4	2,3	/	40	A	1	20
G9BR8/I+RM	0,4	3x1,5mm2	20	/	/	1,6	2,0	2,5	2,5	2,4	2,3	/	40	A	1	20
G9BR12/I	0,0006	3x1,5mm2	30	/	30	2,4	3,2	3,7	3,7	3,6	3,9	4,4	60	A	6	5
G9BR12/I+RM	0,4	3x1,5mm2	30	/	30	2,4	3,2	3,7	3,7	3,6	3,9	4,4	60	A	6	5

SARTENES A GAS - SERIE S900**DATOS TÉCNICOS**

MODELO	POTENCIA NOMINAL ELECTRICA DE 220-240V	CABLE DE CONEXIÓN TIPO H07RN-F	Potencia nominal	Potencia reducida	Potencia nominal G2.350	Consumo GPL G30/31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Consumo Metano G25,1	Consumo Metano G25,3	Consumo gas ciudad G27	Consumo gas ciudad G2.350	Aire primario para combustión	Construcción tipo	Quemador	Peso
	kW	/	kW	kW	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h		n°	kg
S9BR8/I - S9BR8/I+CP	0,0006	3x1,5mm2	20	/	/	1,6	2,0	2,5	2,5	2,4	2,3	/	40	A	1	20
S9BR8/I+RM - S9BR8/I+RM+CP	0,4	3x1,5mm2	20	/	/	1,6	2,0	2,5	2,5	2,4	2,3	/	40	A	1	20
S9BR12/I	0,0006	3x1,5mm2	30	/	30	2,4	3,2	3,7	3,7	3,6	3,9	4,4	60	A	6	5
S9BR12/I+RM - S9BR12/I+RM+CP	0,4	3x1,5mm2	30	/	30	2,4	3,2	3,7	3,7	3,6	3,9	4,4	60	A	6	5

SARTENES A GAS - SERIE LX900 TOP**DATOS TÉCNICOS**

MODELO	POTENCIA NOMINAL ELECTRICA DE 220-240V	CABLE DE CONEXIÓN TIPO H07RN-F	Potencia nominal	Potencia reducida	Potencia nominal G2.350	Consumo GPL G30/31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Consumo Metano G25,1	Consumo Metano G25,3	Consumo gas ciudad G27	Consumo gas ciudad G2.350	Aire primario para combustión	Construcción tipo	Quemador	Peso
	kW	/	kW	kW	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h		n°	kg
LXG9BR8/I	0,0006	3x1,5mm2	20	/	/	1,6	2,0	2,5	2,5	2,4	2,3	/	40	A	1	20
LXG9BR8/I+RM - LXG9BR8/I+RM+CP	0,4	3x1,5mm2	20	/	/	1,6	2,0	2,5	2,5	2,4	2,3	/	40	A	1	20



¡ATENCIÓN!

Las figuras a las que se hace referencia en los capítulos “**ADVERTENCIAS GENERALES**”, “**INSTRUCCIONES MODELOS A GAS**” e “**INSTRUCCIONES MODELOS ELÉCTRICOS**” se encuentran en las primeras páginas de este manual.

PUESTA EN MARCHA

Antes de ponerla en marcha es conveniente comprobar si las características del aparato (categoría y tipo de gas utilizado) corresponden a la familia y el grupo de gas disponibles in situ.

De no ser así pase a la familia de gas exigida o adáptela al grupo de gas exigido (véase el párrafo “Funcionamiento con otros tipos de gas”). Para ponerla en marcha atégase a las instrucciones de uso.

Comprobación de la potencia

Utilice los inyectores para la potencia nominal de los que están dotados los aparatos.

La potencia puede ser de dos tipos:

- nominal, se indica en la placa del aparato
- reducida.

A dichos 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.

Fuera de dichos márgenes de presión no es posible poner en marcha los aparatos. Para regular la potencia al mínimo hay que tener en cuenta los datos de la tabla “QUEMADORES”.

Si desea otro control de la potencia se puede realizar con un contador siguiendo el llamado “método volumétrico”. En cualquier caso normalmente es suficiente comprobar que los inyectores funcionan correctamente.

Control de la presión de entrada (Fig. 6)

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 haya efectuado la medición vuelva a enroscar herméticamente el tornillo (A).

IMPORTANTE: La presión tiene que comprobarse en todos los equipos a gas conectados y en marcha.

Control de la potencia según el método volumétrico

Con la ayuda de un contador del gas y un cronómetro se puede medir el consumo de gas en la unidad de tiempo. Este valor se comparará con el valor **E** calculado como se indica a continuación:

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

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

Las potencias del quemador, nominal y reducida, calculadas según el valor de presión nominal, se consiguen consultando la tabla “QUEMADORES”. El valor del poder calorífico del gas puede pedirse al ente local que suministra el gas.

Comprobación del funcionamiento

Compruebe si el tipo de inyectores que se utilizan corresponde a los que prevé la tabla “QUEMADORES”. Compruebe que el reductor 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 tubo de acometida del gas sea adecuado.

Control de la llama piloto

Para regular correctamente la llama tiene que rodear el termopar y verse perfectamente; de no ser así compruebe que el inyector sea el apropiado para el tipo de gas utilizado.

Control del aire primario

El flujo del volumen de aire está regulado correctamente cuando existe una protección adecuada contra la subida de la llama con el quemador frío o cuando el quemador vuelva a estar caliente. En la tabla “QUEMADORES” se facilita la medición del aire primario de combustión.

Control funciones

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

Advertencias para el técnico de instalación

Explíquelo y demuéstrole al usuario cómo funciona y cómo se utiliza la máquina según las instrucciones y entregúele el manual de instrucciones.

Informe al operador de que cualquier obra de reestructuración o modificación de la construcción que pueda causar daños a la alimentación de aire para la combustión exigen que se efectúe una nueva comprobación de las funciones del aparato.

Funcionamiento con otros tipos de gas

Para pasar a otro tipo de gas, por ejemplo del gas metano al gas líquido, se exige que se utilicen inyectores adecuados para el quemador según la tabla de quemadores. Los inyectores para los distintos tipos de gas, marcados con el diámetro correspondiente en centésimas de mm, están en un sobre que se suministra junto con el aparato. Una vez que haya finalizado la transformación o la adaptación compruebe las funciones del aparato como se describe en



el párrafo "Control de las funciones".

Cuando se cambie el tipo de gas indíquelo en la placa.

Regulación del mínimo (Fig. 7)

Haciendo referencia a la tabla "QUEMADORES" regule el tornillo del mínimo "B" como se indica a continuación:

- Para el funcionamiento con gas líquido enrosque el tornillo de regulación del mínimo a tope.
- Para el funcionamiento con gas metano:
 1. Localice la manivela de la llave correspondiente, encienda el quemador y póngalo en la posición de mínimo.
 2. Regule el caudal del mínimo con el tornillo "B" (Fig. 7): desenroscándolo aumenta y enroscándolo disminuye el caudal.
 3. Una vez que se consiga la llama que se considere adecuada para el funcionamiento al mínimo, compruebe que corresponda al caudal al mínimo que se indica en la tabla de quemadores; la comprobación se realiza según el "método volumétrico" que se ha descrito anteriormente, es decir:
 4. Lea el contador del gas y simultáneamente ponga en marcha el cronómetro.
 5. Una vez que haya transcurrido el tiempo suficiente, por ejemplo 10 minutos, pare el cronómetro y vuelva a leer el contador.
 6. Calcule cuánto gas ha pasado en esos 10 minutos (la diferencia entre las dos lecturas) por ej. 1ª lectura – 2ª lectura = 30 litros (0,03 m³).
 7. Ahora calcule la potencia al mínimo aplicando la fórmula del método volumétrico (el párrafo anterior). Potencia (kW) = consumo (m³/h) el poder calorífico del metano.
 8. Si la potencia es inferior al valor de la tabla, desenrosque de nuevo el tornillo del mínimo y vuelva a controlar.
 9. Si la potencia es superior al valor de la tabla, enrosque de nuevo el tornillo de mínimo y vuelva a controlar.

SUSTITUCIÓN DE LOS COMPONENTES (PIEZAS DE REPUESTO)

Utilice exclusivamente piezas de repuesto originales suministradas por el fabricante. ¡La sustitución de piezas la realiza personal autorizado!

Boquilla del quemador principal (Fig. 4 - 4.1)

Es posible acceder a las boquillas de los modelos G9BR8/I, G9BR8/I+RM, SG9BR8/I, SG9BR8/I+RM, SG9BR8/I+CDP y SG9BR8/I+RM+CDP cuando ha subido completamente la cuba y se ha quitado la caja de protección de la boquilla. Para los modelos G7BR8/I, G9BR12/I, G9BR12/I+RM, SG9BR12/I, SG9BR12/I+RM, SG9BR12/I+CDP y SG9BR12/I+RM+CDP quite el panel delantero y la rampa portaboquillas. Con una llave fija SW11 desenrosque las boquillas "B" y sustitúyalas por las apropiadas.

Controle en la "tabla de quemadores" la distancia "H" correcta para el aire primario.

Regulación de la llama piloto (Fig. 5 - 5.1 - 5.2)

La llama piloto en los modelos G7BR8/I, G9BR8/I, G9BR8/I+RM, SG9BR8/I, SG9BR8/I+RM, SG9BR8/I+CDP y SG9BR8/I+RM+CDP es de boquillas y aire fijo (fig. 5 - 5.1). La única operación necesaria es la sustitución de las boquillas según el tipo de gas haciendo lo que se indica a continuación:

- desmonte el panel delantero
- desenrosque el tornillo de cierre "E" y sustituya la boquilla "D" por la apropiada.

En los modelos G9BR12/I, G9BR12/I+RM, SG9BR12/I, SG9BR12/I+RM, SG9BR12/I+CDP y SG9BR12/I+RM+CDP el piloto puede regularse (Fig. 5.2). Haga lo que se indica a continuación:

- desmonte el panel delantero
- regule el caudal del gas del quemador piloto con el tornillo "G" y el aire con el casquillo "H".

Bujía de encendido (Fig. 5 - 5.1 - 5.2)

La bujía "C" se saca desde abajo. Desconecte el cable de encendido, afloje la tuerca de fijación e introduzca una nueva bujía.

Llave/válvula del gas

Afloje los acoplamientos roscados de los conductos del gas y del termopar, luego afloje los tornillos de fijación de la alimentación que van a la rampa del gas y acople una nueva llave/válvula.

Termopar (Fig. 5 - 5.1 - 5.2)

Afloje los acoplamientos roscados que fijan el termopar "A" en el soporte (llaves, válvulas) del gas y en el quemador piloto "B"; acople la nueva pieza.

Una vez que haya finalizado la sustitución vuelva a montar en el orden correcto el salpicadero y las piezas correspondientes.

ADVERTENCIA

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

INSTRUCCIONES DE USO

¡Atención!

No lo utilice en ningún caso como una freidora.

El funcionamiento correcto del equipo se garantiza solamente con la cuba completamente bajada.

Antes de poner en marcha el aparato para la primera cocción es indispensable lavar bien toda la cuba de cocción.

¡Atención!

La cuba de cocción se llena al máximo hasta 40 mm por debajo del borde de rebosamiento respetando la marca de nivel máximo incluidos los alimentos que se tengan que cocer.



El aparato está dotado de un selector para efectuar todas las operaciones de inicio de cocción. A continuación se describen por orden todos los procedimientos para utilizar el aparato de forma segura y correcta.

Encendido del quemador piloto

Abra la llave del gas que se encuentra aguas arriba del aparato. Gire la manecilla de la válvula/llave de la posición “●” a la izquierda a la posición “✱”, mantenga apretada la manecilla y al mismo tiempo accione la tecla de encendido. Mantenga pulsada la manecilla unos segundos más después del encendido. Suelte la manecilla y controle que se haya encendido el piloto. Si la llama se apaga repita la operación.

Encendido del quemador principal

Después de haber encendido la llama piloto gire la manecilla de la válvula a la izquierda hasta el punto correspondiente a la temperatura que quiera o al símbolo .

Posición	grados °C
	160
2	170
3	185
4	200
5	215
6	235
7	260
	290

Para la válvula termostática el mínimo está en la posición  y el máximo en la posición .

La regulación termostática conlleva el encendido automático y el apagado del quemador principal (regulación ON/Off); se mantiene encendida sólo la llama piloto.

Cuando la manecilla de la válvula/llave se gira a la derecha hasta la posición “✱”, o la manecilla del termostato está en la posición “0”, el quemador principal está constantemente apagado.

Apagado del quemador piloto

Para apagar el quemador piloto pulse la manecilla de la válvula/llave y gírela hasta la posición “●”.

En caso de apagado y posterior encendido esperar 1 minuto aproximadamente para permitir el reseteo automático de la válvula.

Vaciado de la cuba de cocción (fig. 8)

El dispositivo de basculamiento sirve para facilitar el vaciado de la cuba. Este dispositivo lo acciona la rueda que se encuentra en el lado derecho en la parte de delante. Si se gira la rueda a la derecha la cuba sube y si se gira

a la izquierda baja. En los modelos con basculamiento motorizado en vez de la rueda se accionan los botones de subida y bajada de la cuba.



INSTRUCCIONES DE LOS MODELOS ELÉCTRICOS



SARTENES ELÉCTRICAS SERIE 700

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxA) Plano de trabajo (A total)
E7BR8/I	Sartén con mueble con cuba basculante fondo inoxidable	mm 800x700x900 (1020)

SARTENES ELÉCTRICAS SERIE 900

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxA) Plano de trabajo (A total)
E9BR8/I	Sartén con mueble con cuba basculante fondo inoxidable	mm 800x900x900 (1065)
E9BR8/I+RM	Sartén basculante con mueble con cuba basculante motorizada y fondo inoxidable	mm 800x900x900 (1065)
E9BR12/I	Sartén con mueble con cuba basculante fondo inoxidable	mm 1200x900x900 (1065)
E9BR12/I+RM	Sartén basculante con mueble con cuba basculante motorizada y fondo inoxidable	mm 1200x900x900 (1065)

SARTENES ELÉCTRICAS SERIE S700

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxA) Plano de trabajo (A total)
SE7BR8/I	Sartén con mueble con cuba basculante fondo inoxidable	mm 800x730x900 (1030)
SE7BR4/FIX	Sartén basculante con mueble, cuba fija fondo inoxidable	mm 400x730x900 (920)
SE7BR8/FIX	Sartén basculante con mueble, cuba fija fondo inoxidable	mm 800x730x900 (920)
SE7BR4/FIX-BF	Sartén eléctrica con mueble con cuba fija y fondo de acero inoxidable, con mandos Bflex	mm 400x730x900 (920)
SE7BR8/FIX-BF	Sartén eléctrica con mueble con cuba fija y fondo de acero inoxidable, con mandos Bflex	mm 800x730x900 (920)

ES

SARTENES ELÉCTRICAS SERIE S900

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxA) Plano de trabajo (A total)
SE9BR8/I - SE9BR8/I+CDP	Sartén con mueble con cuba basculante fondo inoxidable	mm 800x900x900 (965)
SE9BR8/I+RM - SE9BR8/I+RM+CDP	Sartén basculante con mueble con cuba basculante motorizada y fondo inoxidable	mm 800x900x900 (965)
SE9BR12/I - SE9BR12/I+CDP	Sartén con mueble con cuba basculante fondo inoxidable	mm 1200x900x900 (965)
SE9BR12/I+RM - SE9BR12/I+RM+CDP	Sartén basculante con mueble con cuba basculante motorizada y fondo inoxidable	mm 1200x900x900 (965)
SE9BR4/FIX	Sartén basculante con mueble, cuba fija fondo inoxidable	mm 400x900x900 (920)
SE9BR8/FIX	Sartén basculante con mueble, cuba fija fondo inoxidable	mm 800x900x900 (920)
SE9BR4/FIX-BF	Sartén eléctrica con mueble con cuba fija y fondo de acero inoxidable, con mandos Bflex	mm 400x900x900 (920)
SE9BR8/FIX-BF	Sartén eléctrica con mueble con cuba fija y fondo de acero inoxidable, con mandos Bflex	mm 800x900x900 (920)

SARTENES ELÉCTRICAS SERIE LX900TOP

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxA) Plano de trabajo (A total)
LXE9BR8/I - LXE9BR8/I+CDP	Sartén con mueble con cuba basculante fondo inoxidable	mm 800x900x740 (760)
LXE9BR8/I+RM - LXE9BR8/I+RM+CDP	Sartén basculante con mueble con cuba basculante motorizada y fondo inoxidable	mm 800x900x740 (760)
LXE9BR4/FIX	Sartén basculante con mueble, cuba fija fondo inoxidable	mm 400x900x580 (600)
LXE9BR8/FIX	Sartén basculante con mueble, cuba fija fondo inoxidable	mm 800x900x580 (600)
LXE9BR4/FIX-BF	Sartén eléctrica con cuba fija y fondo de acero inoxidable, con mandos Bflex	mm 400x900x580 (600)
LXE9BR8/FIX-BF	Sartén eléctrica con cuba fija y fondo de acero inoxidable, con mandos Bflex	mm 800x900x580 (600)



SARTENES ELÉCTRICAS SERIE MACROS 700

DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia nominal	Tensión nominal	Cable de conexión tipo H07RN-F
	kW	V	n°
E7BR8/I	9	380-415 3N ~	5 x 2,5 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 2,5 mm ²
		220-240 ~	3 x 10 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 4 mm ²

SARTENES ELÉCTRICAS SERIE MAXIMA 900

DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia nominal	Tensión nominal	Cable de conexión tipo H07RN-F
	kW	V	n°
E9BR8/I - E9BR8/I+RM	9,6	380-415 3N ~	5 x 2,5 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 2,5 mm ²
		220-240 ~	3 x 10 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 4 mm ²
E9BR12/I - E9BR12/I+RM	14,4	380-415 3N ~	5 x 4 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 4 mm ²
		220-240 ~	4 x 10 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 10 mm ²

SARTENES ELÉCTRICAS SERIE S700

DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia nominal	Tensión nominal	Cable de conexión tipo H07RN-F
	kW	V	n°
SE7BR8/I	9	380-415 3N ~	5 x 2,5 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 2,5 mm ²
		220-240 ~	3 x 10 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 4 mm ²
SE7BR4/FIX - SE7BR4/FIX-BF	4,8	380-415 3N ~ 220-240 3 ~	5 x 2,5 mm ² 4 x 4 mm ²
SE7BR8/FIX - SE7BR8/FIX-BF	9,6	380-415 3N ~ 220-240 3 ~	5 x 2,5 mm ² 4 x 4 mm ²

ES

BRASIERE ELETTRICHE SERIE S900

DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia nominal	Tensión nominal	Cable de conexión tipo H07RN-F
	kW	V	n°
SE9BR8/I - SE9BR8/I+RM - SE9BR8/I+CDP - SE9BR8/I+RM+CDP	9,6	380-415 3N ~	5 x 2,5 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 2,5 mm ²
		220-240 ~	3 x 10 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 4 mm ²
SE9BR12/I - SE9BR12/I+RM - SE9BR12/I+CDP - SE9BR12/I+RM+CDP	14,4	380-415 3N ~	5 x 4 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 4 mm ²
		220-240 ~	4 x 10 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 10 mm ²
SE9BR4/FIX - SE9BR4/FIX-BF	4,8	380-415 3N ~ 220-240 3 ~	5 x 2,5 mm ² 4 x 4 mm ²
SE9BR8/FIX - SE9BR8/FIX-CDP	9,6	380-415 3N ~ 220-240 3 ~	5 x 2,5 mm ² 4 x 4 mm ²

SARTENES ELÉCTRICAS SERIE LX900 TOP

DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia nominal	Tensión nominal	Cable de conexión tipo H07RN-F
	kW	V	n°
LXE9BR8/I - LXE9BR8/ I+RM - LXE9BR8/I+CDP - LXE9BR8/I+RM+CDP	9,6	380-415 3N ~	5 x 2,5 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 2,5 mm ²
		220-240 ~	3 x 10 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 4 mm ²
LXE9BR4/FIX - LXE9BR4/FIX-BF	4,8	380-415 3N ~ 220-240 3 ~	5 x 2,5 mm ² 4 x 4 mm ²
LXE9BR8/FIX - LXE9BR8/FIX+CDP	9,6	380-415 3N ~ 220-240 3 ~	5 x 2,5 mm ² 4 x 4 mm ²

**¡ATENCIÓN!**

Las figuras a las que se hace referencia en los capítulos “**ADVERTENCIAS GENERALES**”, “**INSTRUCCIONES MODELOS A GAS**” e “**INSTRUCCIONES MODELOS ELÉCTRICOS**” se encuentran en las primeras páginas de este manual.

ADVERTENCIAS:

En caso de que se instalen los modelos SE7BR4/FIX, SE7BR4/FIX-BF, SE9BR4/FIX, SE9BR4/FIX-BF, LXE9BR4/FIX, LXE9BR4/FIX-BF, LXE9BR8/FIX y LXE9BR8/FIX-BF individualmente (no en batería) fijar la pata antivuelco en el suelo con tornillos de expansión adecuados (véase la fig. 10) respetando las distancias mínimas de instalación (véase el capítulo Preparación).

¡Atención!

Cuando los modelos LXE9BR4/FIX, LXE9BR4/FIX-BF, LXE9BR8/FIX y LXE9BR8/FIX-BF no se instalan en una estructura portante suspendida tienen que montarse en un soporte específico (véase la fig. 11).

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Atención: el aparato se entrega para la tensión que se indica en la placa técnica.

- Como ya se ha indicado, entre el aparato y la línea eléctrica tiene que intercalarse un interruptor omnipolar que permita la desconexión total en las condiciones de la categoría de sobretensión III y un diferencial con las características adecuadas para la potencia nominal del aparato (1 mA por kW de potencia).
- Controle la eficiencia de la instalación de puesta a tierra.
- Este aparato pertenece al tipo Y (se suministra sin cable y sin enchufe), por tanto el cable y los otros accesorios necesarios para la conexión corren a cargo del técnico instalador.
- El cable para la conexión a la línea eléctrica tiene que cumplir las características que se indican en la tabla de “Datos técnicos” y tiene que ser de tipo H07RN-F resistente al aceite.
- Si el cable de alimentación está dañado tiene que sustituirlo personal cualificado para prevenir cualquier riesgo.

Para acceder a la caja de conexiones haga lo que se indica a continuación:

- Desconecte la corriente del aparato accionando el interruptor situado en la parte superior del aparato.
- Quite el panel delantero desenroscando los tornillos de fijación.
- Introduzca el cable a través del sujetacable específico. Conecte bien los conductores en los bornes correspondientes de la caja de conexiones. El conductor de tierra tiene que ser más largo que los otros conductores para que se desconecte al final en caso de una fuerte tracción del cable o de rotura del sujetacable. Apriete el sujetacable.

- Asimismo el aparato tiene que formar parte de un sistema equipotencial.
- La conexión se lleva a cabo con el borne de la parte inferior del lado derecho y marcado con el símbolo internacional y un conductor que tenga una sección nominal $<10 \text{ mm}^2$.

Esta conexión se efectúa entre todos los equipos instalados y la instalación de puesta a tierra del local.

INSTRUCCIONES DE USO

¡Atención!: No lo utilice en ningún caso como una freidora.

El funcionamiento correcto del equipo se garantiza solamente con la cuba completamente bajada.

Antes de poner en marcha el aparato para utilizarlo por primera vez hay que lavar bien el interior de la cuba de cocción.

Antes de llenar la cuba, en los modelos con cuba fija, asegurarse de haber colocado correctamente el tapón de cierre específico.

¡Atención!

La cuba de cocción tiene que llenarse al máximo hasta 40 mm por debajo del borde de rebosamiento respetando la marca de nivel máximo incluyendo los alimentos que se vayan a cocinar.

Preste atención a la posibilidad de suelo resbaladizo alrededor del aparato.

En las emisiones de ruido aéreo el nivel de presión sonora ponderado A es inferior a 70 dB (A).

Encendido

Active el interruptor principal de la parte superior del aparato. Ponga el termostato de la posición “●” a la temperatura que quiera, los testigos se encienden, el verde indica que el aparato está en tensión y el naranja que las resistencias están activadas; en cuanto se alcanza la temperatura, el testigo naranja se apaga.

Apagado

Ponga el termostato en la posición “●”.

Vaciado de la cuba de cocción (fig. 8)

El dispositivo de basculamiento sirve para facilitar el vaciado de la cuba. Este dispositivo lo acciona la rueda que se encuentra en el lado derecho en la parte de delante. Si se gira la rueda a la derecha la cuba sube y si se gira a la izquierda baja. En los modelos con basculamiento



motorizado en vez de la rueda se accionan los botones de subida y bajada de la cuba.

Para los modelos con cuba fija hacer lo que se indica a continuación.

Asegurarse de que la cubeta de recogida esté colocada correctamente dentro del mueble, quitar el tapón de la cuba y esperar a que se vacíe.

MODELOS CON MANDOS ELECTRÓNICOS FUNCIONAMIENTO CON B-FLEX (véase la fig. 12)

Encendido, regulación y apagado

Con la sartén eléctrica apagada y el cable de alimentación conectado a la red, la pantalla "A" muestra el valor "OFF". Para encender la sartén eléctrica mantener pulsada unos segundos la manecilla "B", en la pantalla se visualiza la temperatura por defecto de 50°C y el dígito "°C" parpadea. Para cambiar la temperatura de cocción pulsar rápidamente la manecilla "B" y girarla. Cuando en la pantalla se visualiza la temperatura deseada, volver a pulsar la manecilla "B" para memorizar el nuevo valor o esperar unos segundos: el sistema memoriza el último valor indicado en la pantalla.

Cuando se alcanza la temperatura regulada la sartén eléctrica emite una señal sonora y se mantiene el dígito "°C". Entonces pasa al modo de mantenimiento de la temperatura y efectúa encendidos y apagados continuos para mantener constante el valor de temperatura.

Se oír una señal sonora cada vez que la sartén eléctrica alcance la temperatura regulada.

Para apagar la sartén eléctrica mantener pulsada unos segundos la manecilla "B", en la pantalla "A" se visualizará el mensaje "HOT" hasta que el fondo de la cuba de la sartén eléctrica esté por encima de 60°C, por debajo indicará "OFF".

Atención

El aparato está dotado del siguiente dispositivo de seguridad:

- si el led "H" está encendido significa que se ha activado el termostato de seguridad.

En este caso la sartén eléctrica no funciona hasta que se restablece el dispositivo de seguridad.

SUSTITUCIÓN DE LOS COMPONENTES (PIEZAS DE REPUESTO)

Desconecte la corriente del aparato (apague los fusibles).

Para que se pueda acceder más fácilmente a las piezas que se tengan que sustituir hay que quitar el panel delantero una vez que se hayan sacado la manivela de regulación de la temperatura, la manivela de la llave de presión del agua y la rueda de mando para el basculamiento de la cuba de cocción.

Sustitución de las resistencias

- Desconecte los cables de alimentación de la/las resistencia/resistencias.
- En los modelos con cuba basculante, para que resulte

más fácil sustituirlas, gire la cuba a la máx. apertura.

- Quite la protección de aislamiento de chapa desenroscando los tornillos de fijación de la cuba.
 - Quite el panel de protección de las resistencias.
 - Quite la placa de soporte de la resistencia averiada.
 - Monte la nueva resistencia siguiendo el orden contrario.
- Sustitución de los testigos**
- Desconecte los cables de alimentación.
 - Extraiga la bombilla.
 - Monte la nueva bombilla siguiendo el orden contrario.

Sustitución del termostato de trabajo o del termostato de seguridad

- Desconecte los cables de alimentación una vez que haya quitado el panel delantero.
- Saque el bulbo de su alojamiento en el fondo de la cuba por la parte de delante.
- Sustituya el termostato desenroscando los tornillos de bloqueo del soporte.
- Monte el nuevo termostato siguiendo el orden contrario.

Sustitución del interruptor

- Desconecte los cables de alimentación una vez que haya quitado el panel delantero.
- Sustituya el interruptor desenroscando los tornillos de bloqueo del soporte y además saque el termostato de trabajo coaxial.
- Monte el nuevo interruptor siguiendo el orden contrario.

**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. también declina toda responsabilidad por los posibles daños, directos e indirectos, debidos a una incorrecta instalación, manipulaciones indebidas, mantenimiento insuficiente y uso inexacto.