

MANUAL DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO:

ABATIDOR DE TEMPERATURA ECO MOD.EV3

ÍNDICE IDIOMAS- LANGUAGE INDEX- SPRACHENVERZEICHNIS
INDEX DES LANGUES- INDICE LINGUE- ÍNDICE DE LÍNGUAS

Abatidor de Temperatura (español)	1
Temperature Cooler (English)	14
Schockfroster (Deutsch)	27
Abatteur de Température (Français)	40
Abbattitore di Temperatura (Italiano)	53
Abatedor de Temperatura (Português)	66

MANUAL DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO: ABATIDORES

ÍNDICE DE CONTENIDOS

1	INSTALACIÓN	2
1.0	EMPLAZAMIENTO	2
1.1	LIMPIEZA	2
1.2	CONEXIONADO.....	2
1.3	MEDIDAS GENERALES.....	3
2	USO.....	5
2.0	DATOS AMBIENTALES.....	5
2.1	DATOS CONSTRUCTIVOS.....	5
2.2	UTILIZACIÓN	5
2.3	PRODUCCIÓN.....	6
2.4	INSTRUCCIONES PANEL DE CONTROL	6
2.5	CICLOS DE FUNCIONAMIENTO	8
2.6	INFORMACIONES SOBRE EL CICLO ACTIVO POR TIEMPO	9
2.7	INFORMACIONES SOBRE EL CICLO ACTIVO POR TEMPERATURA	9
2.8	FUNCIONES COMPLEMENTARIAS	10
2.9	ALARMAS Y ERRORES	10
2.10	PRECAUCIONES USO	10
3	MANTENIMIENTO	10
3.0	LIMPIEZA A REALIZAR POR EL USUARIO	10
3.1	CHEQUEO REGULAR.....	11
3.2	LA NO UTILIZACIÓN DURANTE UN PERIODO PROLONGADO	11
3.3	GENERALIDADES CHEQUEO DE LA MÁQUINA.....	11
3.4	MANTENIMIENTO ESPECIAL	11
3.5	TESTADO Y GARANTIA	12

MANUAL DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

Antes de poner en marcha el abatidor, queremos agradecerle su confianza en nosotros por adquirir esta máquina, le recomendamos lea y siga los pasos que en las instrucciones vienen detalladas.

El presente manual está diseñado para ofrecer la información necesaria para la instalación, puesta en marcha y mantenimiento de los Abatidores de temperatura.

La instalación y el mantenimiento especial han de ser realizado por personal técnico cualificado.

PRUEBAS DE FUNCIONAMIENTO

El Abatidor que ha adquirido viene preparado para su correcto funcionamiento, el resultado está certificado por un riguroso test de control de calidad.

1 INSTALACIÓN

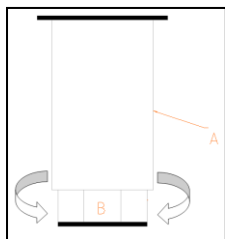
1.0 EMPLAZAMIENTO

Retirar el embalaje excepto el palet de apoyo. No se debe arrastrar por el suelo.

En el embalaje viene marcadas las instrucciones para asegurarse que en el transporte/almacenamiento y carga /descarga éste no sufra ninguna avería. Para la eliminación del embalaje debe de atenerse a las normas del país donde se encuentre.

La zona donde se ubique debe estar despejada y limpia, evitando que el ventilador del equipo frigorífico absorba materiales que luego son depositados en el aleteado del condensador, reduciendo la eficiencia del sistema.

Retirar el palet, cuidando de no provocar golpes. Ahora se puede nivelar, roscando o desenroscando las patas. Cuando esté nivelado se puede retirar el film de protección del acero inoxidable usando algún objeto no punzante, evitando rayar el acero (aconsejable aluminio)



A: CUERPO DE LA PATA

B: ROSCA:

A derecha para bajar el mueble

A izquierda para elevar el mueble

1.1 LIMPIEZA

Antes de poner en marcha:

Lavar el interior de la cámara y los accesorios con un poco de agua y jabón neutro para quitar el característico olor a nuevo; Una vez limpio y seco, introducir los accesorios en los lugares adecuados, según preferencias.

LIMPIEZA DIARIA

No lavar el aparato con chorros de agua directos, ya que las filtraciones en los componentes eléctricos Podrían perjudicar el funcionamiento normal.

La limpieza de la parte exterior del mueble, se debe efectuar con un paño húmedo y siguiendo el sentido del satinado del acero inoxidable. Y secar bien

Usar detergentes neutros y no sustancias a base de cloro y/o abrasivas.

No usar utensilios que puedan provocar incisiones con la consiguiente formación de óxido.

Si existen residuos endurecidos, usar agua y jabón ó detergentes neutros utilizando si es necesaria una espátula de plástico o madera.

Limpiar el interior de la cámara para evitar que se formen residuos de suciedad, con detergentes neutros que no contengan cloro y que no sean abrasivos.

También las zonas cercanas al aparato se deben limpiar diariamente, siempre con agua y jabón y no con detergentes tóxicos o a base de cloro. Aclarar con agua limpia y secar bien

1.2 CONEXIONADO



GENERAL

Antes de conectar el aparato a la toma de corriente, comprobar que la tensión y la frecuencia de la red coinciden con las indicadas en la placa de características del aparato. Así como la sección de la toma de alimentación sea la adecuada para el consumo que va a soportar.

Es imprescindible que la instalación eléctrica donde se vaya a conectar disponga de TOMA DE TIERRA, así como de la debida protección de magneto térmico y diferencial (le aconsejamos de 30mA.)

Está prohibido alargar la manguera de entrada corriente por su seguridad.

No introducir elemento alguno por las rejillas de protección de ventiladores o zona del equipo frigorífico.

En la puesta en marcha asegurarse de que no hay ninguna fuente de calor cercana
 Para el perfecto funcionamiento de los elementos que componen el sistema frigorífico, es importantísimo que las tomas de aire, tanto del ventilador ubicado en el interior como el acceso de aire al condensador no estén taponadas.

No instalar el Abatidor a la intemperie.

Todos los abatidores deberán ser instalados por técnicos profesionales con conocimientos de instalaciones eléctricas y de refrigeración.

Si se desea colocar una ubicación fija y definitiva se debe conectar a un desagüe general. a una toma de acometida del local, creando un sifón con dicho desagüe para evitar perdidas de frío. Esta operación se debe de llevar a cabo mediante personal cualificado.

El aparato no ha sido diseñado para ser instalado en atmósfera con riesgo de explosión.

En caso de incendio no utilizar agua. Utilizar extintores con CO₂ (anhídrido carbónico) y enfriar lo más rápidamente la zona del motor.

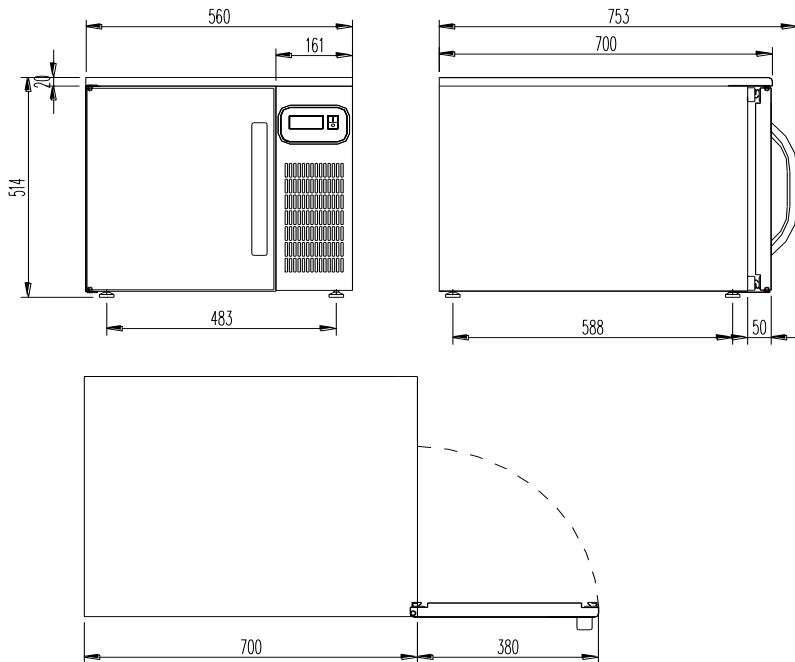
IMPORTANTE: Colocar el tapón de desagüe interior antes de usar.

Tabla de consumos:

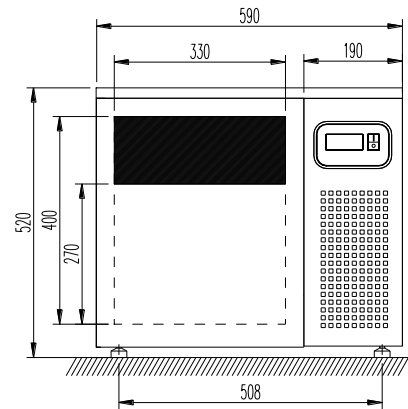
GN 1/1	Tensión	Frecuencia	Consumo	Dimensiones		
	v	Hz	(máx) W	Largo	Profundo	Alto
3	230v 1+N	50	587	560	700	520
3 (R290)	230v 1+N	50	587	590	700	520
5	230v 1+N	50	800	790	700	850
8	230v 1+N	50	2000	790	800	1290
10	230v 1+N	50	2200	790	800	1420

1.3 MEDIDAS GENERALES.

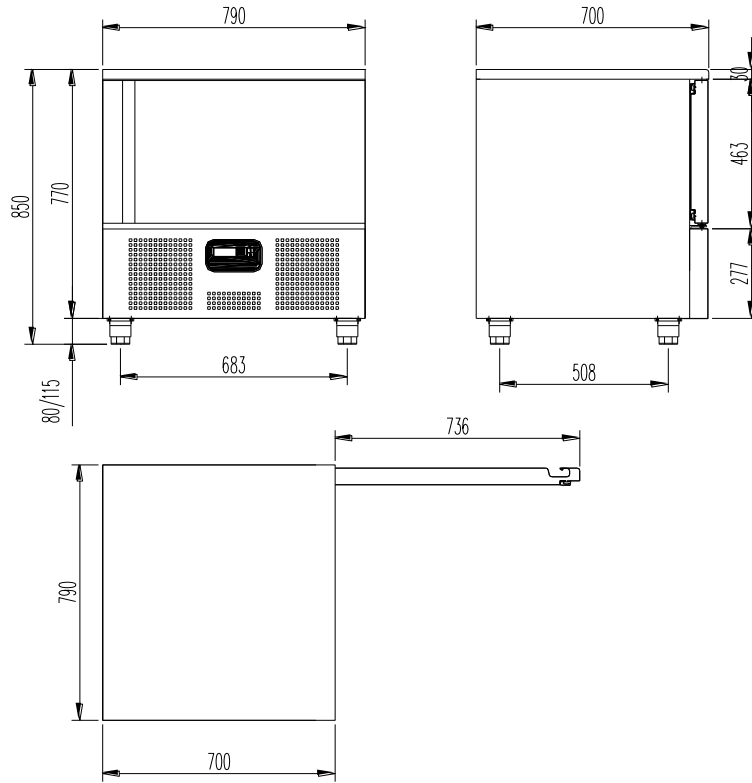
3GN 1/1



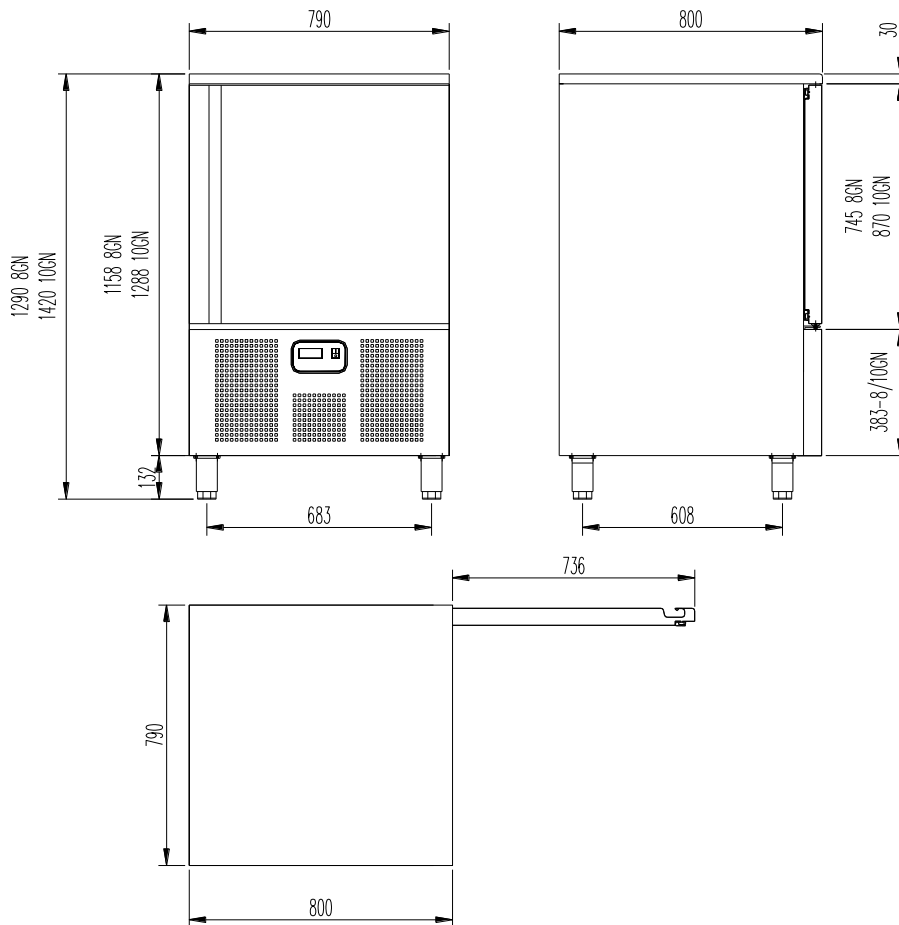
3GN 1/1 (R290)



5GN 1/1



8-10GN 1/1



2 USO

2.0 DATOS AMBIENTALES

Temperatura ambiente.

Los datos de producción han sido realizados en laboratorio técnico en unas condiciones ambientales según EN17032.

Nivel de ruido

Leq en el punto con nivel de ruido a 1 metro y en condiciones operativas <70 dB(A)

Lpc a 1 metro en condiciones operativas <130 dB(C)

Las mediciones de las pruebas acústicas han sido efectuadas de conformidad con ISO 230-5. En una sala de exposición de forma rectangular sin tratamientos fono-absorbentes.

2.1 DATOS CONSTRUCTIVOS

- Interior de la cámara en acero inoxidable.
- Paneles exteriores de la máquina en acero inoxidable.
- Puerta con dispositivo automático de cierre.
- Modelo mixto que permite realizar ciclos de abatimiento hasta la temperatura de conservación (+2 °C) o de congelación (-18 °C).

Pueden realizarse dos ciclos de abatimiento en refrigeración y en congelación.

- Refrigeración: 90 minutos.
- Congelación: 240 minutos.

Dispone de temporizador electrónico y sonda de temperatura de cámara. Control de ciclos por tiempo o mediante sonda en el corazón del alimento. Al acabar el ciclo de abatimiento puede funcionar como un armario de refrigeración: + 2, + 4° C; o como uno de mantenimiento de congelados: -18°C, durante un corto periodo de tiempo.

- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Aislamiento de poliuretano inyectado. Densidad de 40 Kg. Sin CFC.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio con pintura anticorrosiva.
- Refrigeración por tiro forzado

2.2 UTILIZACIÓN

Estas máquinas han sido construidas de acuerdo a las directivas de la CE en lo referente al tratamiento y conservación de alimentos.

El uso del abatidor consiste en bajar la temperatura bruscamente de un nivel (cocinados o productos frescos) a otro nivel que nos garantice el mantenimiento de las propiedades nutricionales, físicas y químicas óptimas de los alimentos.

Es conveniente mencionar que la franja crítica de temperatura entre 10° C y 85° C en el producto, debe pasarse en el mínimo tiempo posible.

Durante el ciclo de abatimiento:

- No abrir la puerta hasta su finalización.
- No envolver el producto o cerrar las bandejas.
- No se recomienda utilizar bandejas de más altura de 40mm.
- El espesor del producto en bandeja si este es compacto entre 2 y 2.5 cms
- Recomendable utilizar recipientes de inoxidable o aluminio.

Durante el ciclo de conservación:

- El producto debiera ir en porciones cocinados al vacío para mantener aromas, frescura... y facilitar su regeneración.
- Colocar el producto donde se permita la circulación del aire.
- No colocar sobre las parrillas elementos que obstruyan la circulación del aire.
- Minimizar las aperturas de puerta y tiempos de manipulación.
- No se debe de introducir producto caliente o líquidos destapados

2.3 PRODUCCIÓN

Dependiendo de varios factores y de acuerdo a los datos elaborados se trata de orientar al usuario con un producto muy homogéneo y estándar en la cocina internacional.

MODELO	PRODUCCIONES (kg) (*)	
	REFRIGERACIÓN	CONGELACIÓN
3GN 1/1	15	6
5GN 1/1	18	10
8GN 1/1	40	24
10GN 1/1	50	30

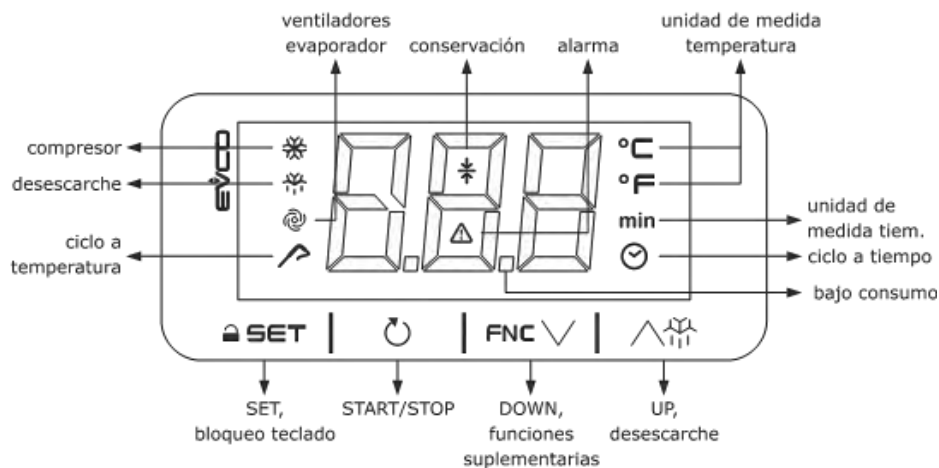
(*) Producciones calculadas según norma EN17032 (Refr, +65 °C → +10 °C en 120'; Cong +65 °C → -18 °C en 270')

Los kg de producto pueden variar si cambian las condiciones de ensayo, como temperatura....

2.4 INSTRUCCIONES PANEL DE CONTROL



Descripción teclas



Encendido/apagado

Si el dispositivo está encendido sin ningún ciclo activo, el display visualiza la temperatura de la cámara.

Si el display visualiza un código de alarma, véase el capítulo ALARMAS.

Si no hay ningún ciclo activo, después de 10 s sin haber intervenido con las teclas, el display se apagará de forma automática, excepto los LED de bajo consumo.

Después de 60 s sin haber intervenido con las teclas, el display visualizará la etiqueta «Loc» y el teclado se bloqueará de forma automática.

LED	ENCENDIDO	APAGADO	INTERMITENTE
	compresor encendido	compresor apagado	protección compresor en curso
	desescarche activo	-	goteo activo
	ventiladores del evaporador encendidos	ventiladores del evaporador apagados	retraso ventiladores del evaporador en curso
	ciclo a temperatura activo	-	- ciclo a temperatura seleccionado - comprobación inserción correcta sonda agujón en curso; con LED ciclo a tiempo encendido, comprobación fallida y ciclo a tiempo activo - con LED alarma encendido, abatimiento/congelación fallido y activo - con LED alarma intermitente, abatimiento/congelación fallido y conservación activa
	conservación activa	-	- ajuste setpoint en conservación en curso
	alarma activa	-	-
°C/°F	visualización temperatura	-	-
mín	visualización tiempo	-	visualización tiempo restante duración máxima abatimiento/congelación a temperatura
	ciclo a tiempo seleccionado	-	ciclo a tiempo activo

Reencendido del display

Tocar una tecla.

Desbloqueo del teclado

Tocar durante 1 s una tecla: el display visualizará la etiqueta «UnL».



Activación de un ciclo de funcionamiento

Asegurarse de que el teclado no esté bloqueado y que no esté activo un desescarche.

1.	SET		Tocar la tecla SET para seleccionar un ciclo.
	ETIQ.	LED	SIGNIFICADO
	PoS		abatimiento a tiempo y conservación
	nEG		congelación a tiempo y conservación
	PoS		abatimiento a temperatura y conservación
	nEG		congelación a temperatura y conservación
2.			Tocar la tecla START/STOP en los siguientes 15 s.


Activación del último ciclo efectuado

Asegurarse de que el teclado no esté bloqueado y que no esté activo un desescarche.

1.		Tocar la Tecla SET.
2.		Tocar de nuevo la tecla START/STOP en los siguientes 15 s.




Interrupción de un ciclo de funcionamiento

Asegurarse de que el teclado no esté bloqueado.

1.		Tocar durante 2 s. la tecla START/STOP.
----	---	---

Ajuste del setpoint de la cámara en conservación

Asegurarse de que el teclado no esté bloqueado.

1.		Tocar la tecla SET.
2.		Tocar la tecla UP o la tecla DOWN en los siguientes 15 s para ajustar el valor.
3.		Tocar la tecla SET (o no intervenir durante 15 s).

El ajuste es temporal. Cuando se activa un nuevo ciclo, y después de una interrupción de la alimentación, el dispositivo restablece los valores r9/rA.

Activación del desescarche de forma manual

Asegurarse de que el teclado no esté bloqueado y que no esté activo un ciclo.

1.		Tocar durante 4 s la tecla UP.
----	---	--------------------------------

Silenciamiento del zumbador

Tocar una tecla.

2.5 CICLOS DE FUNCIONAMIENTO

Descripción general

Ciclos gestionados:

- Abatimiento por tiempo y conservación
- Congelación por tiempo y conservación
- Abatimiento por temperatura y conservación
- Congelación por temperatura y conservación.

Los ciclos por temperatura van precedidos de la comprobación de la correcta inserción de la sonda pincho. La comprobación consta de dos fases y si la primera no se completa con éxito, la segunda no se lleva a cabo. La primera fase se completa con éxito si [(temperatura sonda pincho - temperatura cámara) > umbral rc] 3 veces de cada 5, con comprobación cada 10 s. La segunda fase se completa con éxito si [(temperatura sonda pincho - temperatura cámara) > 1 °C/°F] 6 veces de cada 8 (respecto a la comparación anterior), con comprobación cada (duración rd/8) s.

Si la comprobación falla se activa el ciclo por tiempo correspondiente.

2.6 | INFORMACIONES SOBRE EL CICLO ACTIVO POR TIEMPO

FASE	DISPLAY
abatimiento/congelación activo	tiempo restante duración abatimiento/congelación
final abatimiento/congelación	End (pulsar una tecla)
conservación activa	temperatura de la cámara

Visualización de otras informaciones sobre el ciclo activo por tiempo

Asegurarse de que el teclado no esté bloqueado.

1.	FNC √	Tocar la tecla DOWN para visualizar el tipo de ciclo activo.	
	ETIQ.	LED	SIGNIFICADO
	PoS	☺	abatimiento a tiempo y conservación
	nEG	☺	sobrecongelación a tiempo y conservación
2.	FNC √	Tocar de nuevo la tecla DOWN para visualizar la temperatura de la cámara.	
3.	SET	Tocar la tecla SET (o no intervenir durante 15 s) para salir del procedimiento.	

Si durante el ciclo se produce una interrupción de la alimentación, el ciclo se activa de nuevo de forma automática desde la fase en la que se encontraba en el momento de la interrupción. Si la interrupción se produce durante el abatimiento/Congelación, el cómputo se restablece con un error de máximo 10 min.

2.7 | INFORMACIONES SOBRE EL CICLO ACTIVO POR TEMPERATURA

Si durante un ciclo por sonda pincho, la temperatura no alcanza la temperatura del producto de final abatimiento/Congelación en el plazo de la duración máxima del abatimiento/Congelación, el proceso falla y permanece activo.

FASE	VISUALIZACIÓN EN EL DISPLAY
abatimiento/Congelación activo	temperatura de la sonda pincho
final abatimiento/Congelación	End (pulsar una tecla)
conservación activa	temperatura de la cámara

Visualización de otras informaciones sobre el ciclo activo por temperatura

Asegurarse de que el teclado no esté bloqueado.



1.	FNC √	Tocar la tecla DOWN para visualizar el tiempo restante de la duración máxima del abatimiento/congelación o, si falla, el tiempo transcurrido desde la conclusión de la duración máxima del abatimiento/congelación.	
2.	FNC √	Tocar de nuevo la tecla DOWN para visualizar el tipo de ciclo activo.	
	ETIQ.	LED	SIGNIFICADO
	PoS	↗	abatimiento a temperatura y conservación
	nEG	↗	Congelación a temperatura y conservación
3.	FNC √	Tocar de nuevo la tecla DOWN para visualizar la temperatura de la cámara.	
4.	SET	Tocar la tecla SET (o no intervenir durante 15 s) para salir del procedimiento.	

Si durante el ciclo se produce una interrupción de la alimentación, el ciclo se activa de nuevo de forma automática desde la fase en la que se encontraba en el momento de la interrupción. Si se produce durante el abatimiento/congelación, el ciclo se activa de nuevo desde el inicio.

2.8 FUNCIONES COMPLEMENTARIAS

Visualización del estado del compresor y de los ventiladores del evaporador

Asegurarse de que el teclado no esté bloqueado.

1.		Tocar la tecla DOWN una vez (visualización del estado del compresor) o dos veces (visualización del estado del ventilador del evaporador).
	ETIQ.	SIGNIFICADO PARA EL COMPRESOR
	C-1	compresor encendido
	C-0	compresor apagado
	C-P	protección compresor en curso
	ETIQ.	SIGNIFICADO PARA LOS VENTILADORES DEL EVAPORADOR (si u0 = 1)
	F-1	ventiladores del evaporador encendidos
	F-0	ventiladores del evaporador apagados
	F-P	retraso ventiladores del evaporador en curso
2.		Tocar la tecla SET (o no intervenir durante 15 s) para salir del procedimiento.

2.9 ALARMAS Y ERRORES

CÓD.	SIGNIFICADO	RESTABLECIMIENTO	SOLUCIONES
Pr1	alarma sonda cámara	automática	- comprobar P0 - comprobar la integridad de la sonda - comprobar la conexión eléctrica
Pr2	alarma sonda pincho	automática	
AL	alarma Baja temperatura	automática	comprobar A1 y A2
AH	alarma Alta temperatura	automática	comprobar A4 y A5
id	alarma puerta abierta	automática	comprobar i0 y i1
iA	alarma entrada multifunción	automática	comprobar i0 y i1

2.10 PRECAUCIONES USO

- No colgarse de las puertas, la estabilidad de la máquina esta garantizada con las puertas abiertas.
- NO UTILICE herramientas punzantes en los alrededores donde va el circuito refrigerante tanto en EVAPORADORES, CONDENSADORES, RESGUARDOS DE VENTILADORES, líneas de entrada y salida...
- No es conveniente con manos mojadas ó descalzos manipular el control y alrededores de partes o componentes eléctricos.

3 MANTENIMIENTO

A través de estas pautas queremos ofrecerle una ayuda tanto a usted como al servicio de asistencia técnica, para que a lo largo de la vida útil del abatidor siga siempre prestándole un servicio inmejorable. Trataremos sobre la limpieza que usted puede realizar, así como un breve chequeo de la máquina antes de avisar al servicio técnico. Esperamos que le sea útil.

3.0 LIMPIEZA A REALIZAR POR EL USUARIO

Antes de realizar cualquier operación de limpieza, hay que proceder a desconectar el aparato de la toma de corriente, y colocar el interruptor general en posición OFF.

Este abatidor va provisto de desagüe para facilitar su limpieza, así como la eventual salida de líquidos procedentes de los alimentos. Durante la operación de limpieza es imprescindible quitar el tapón del

desagüe y limpiar éste, para evitar la obstrucción por arrastre de elementos sólidos. Se pretende que los líquidos que pueda haber no se estanquen. Debe colocarse nuevamente una vez realizada la limpieza. Es imprescindible desconectar el aparato si se va a realizar limpieza con agua. No debe remover paneles para acceder a componentes eléctricos excepto por personal técnico autorizado para realizar operaciones de mantenimiento y reparación.
La limpieza interior del abatidor debe hacerse con mucho cuidado.

3.1 CHEQUEO REGULAR

A realizar por Usuario

- Es conveniente que no haya una fuente de calor cerca del abatidor.
- El aparato debe estar bien nivelado para evitar vibraciones excesivas.
- La junta de la puerta esta en buenas condiciones y cierra herméticamente con el cuerpo.
- La clavija de corriente eléctrica esta bien conectada al enchufe.
- Verificar que la bandeja recoge agua esta en buenas condiciones para cumplir su función.
- Comprobar que el conducto del desagüe en la cámara no este obstruido.
- Comprobar que el circuito condensador no esta obstruido de polvo. En caso de suciedad llamar al servicio Técnico para efectuar su limpieza.
- **Comprobar que las rejillas del ventilador evaporador no este obstruidas con restos de comida.**

3.2 LA NO UTILIZACIÓN DURANTE UN PERIODO PROLONGADO

- Desconectar el aparato con el pulsador ON / OFF, ó quitar corriente eléctrica (opción aconsejable).
- Desconectar el cable de conexión.
- Vaciar y limpiar su interior.
- Dejar la puerta con una rendija abierta para que haya circulación de aire y poder evitar así la formación de mohos.

3.3 GENERALIDADES CHEQUEO DE LA MÁQUINA

En caso de que tenga que solicitar la intervención del técnico puede realizar un chequeo de la máquina antes de llamarlo. En algunos casos los fallos de funcionamiento que pueden surgir, son por causas simples que el propio usuario puede solucionar.

A modo de ejemplos podemos citar algunos:

- a) El Abatidor no funciona
 - Comprobar que llega corriente al Abatidor observando que el interruptor general está en posición de encendido, y que el display se ilumina.
- b) En caso de temperatura insuficiente
 - Comprobar que no existe cerca una fuente de calor.
 - Comprobar que la temperatura ambiente no esté por encima de +38°C. que es la temperatura máxima de funcionamiento del aparato.
 - Comprobar que la carga de género está perfectamente colocada, sin taponar las salidas de aire del ventilador interior, y que el tiempo transcurrido desde que se ha colocado es suficiente para enfriar los productos.
 - Comprobar que el condensador está limpio: Ha de tener presente que cuanto más limpio esté el equipo frigorífico, más ahorro de energía, en especial el aleteado del condensador. La frecuencia vendrá determinada en función de las características del local. En caso de estar sucio ha de llamar al servicio técnico para su limpieza.
 - Comprobar que las puertas cierran bien.
- c) En caso de ruidos extraños o excesivos
 - Comprobar la nivelación del mueble y que las puertas cierran bien.
 - Comprobar que no haya ningún objeto rozando con algún elemento móvil del abatidor.
 - Comprobar que los tornillos (al menos los visibles) estén bien apretados.

3.4 MANTENIMIENTO ESPECIAL

(Personal técnico autorizado)

- Limpieza del condensador: Al limpiar se tendrá cuidado de no doblar las aletas de aluminio del condensador, ya que de hacerlo, no pasaría el aire y no condensaría, provocando serios daños al equipo y quedando fuera de garantía su reparación.
- Comprobar que las condiciones de temperatura del local no sean superiores a las indicadas para su Abatidor.
- Si la ventilación no es suficiente, la garantía quedará anulada.
- Comprobar que las puertas cierran perfectamente.
- No desmontar la protección de los elementos móviles, ni panel/es frontal/es sin previamente haber desconectado de la red.

- Utilizar guantes antes de acceder a la zona de la unidad condensadora, por la existencia de temperaturas elevadas en algunos elementos, y el consiguiente riesgo de quemaduras.
- Si la manguera de alimentación está dañada, ha de ser sustituida por personal técnico autorizado con el fin de evitar riesgos.
- En caso de sustitución ha de colocar de nuevo el terminal tierra en su posición.
- Si necesita cambiar algún cable nunca debe disminuir la sección de este.
- La tapa interior de la instalación eléctrica es importantísima, si ha de desmontarla, cuando vuelva a montarla ha de dejarla, como estaba.

3.5 TESTADO Y GARANTIA

El abatidor ha sido comprobado a través de los ensayos establecidos para su producción los resultados han sido satisfactorios.

El suministrador podrá exigir el retorno de la pieza defectuosa para su análisis y estadística

La empresa corregirá posibles errores o defectos siempre que la máquina haya sido utilizada según las indicaciones del manual.

EN CASO DE REPARACIÓN O SUSTITUCIÓN DE PIEZAS, FACILITAR SIEMPRE EL CÓDIGO Y EL NUMERO DE MATRICULA DEL APARATO, QUE ESTÁN EN LA PLACA DE CARACTERÍSTICAS.

Debe leerse atentamente el manual de instrucciones ya que hay unas directrices de seguridad que deben tenerse en cuenta de cara a la seguridad.

Se declina cualquier responsabilidad si ha habido manipulación en la máquina que no estén indicadas en el manual y por persona no autorizada y cualificada.