

*MANUAL DE INSTRUCCIONES
PARA LA INSTALACIÓN
USO Y MANTENIMIENTO
DE HORNOS TRIVALENTES ELÉCTRICOS
CON CONTROL ELECTRO-MECÁNICO*



COD.: ZSL0784

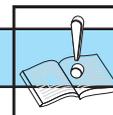
REV. 00 / 2002

1.	INSTALACIÓN	Pág. 3
1.1	ADVERTENCIAS IMPORTANTES	Pág. 3
1.2	COLOCACIÓN	Pág. 3
1.3	REGULACIÓN DE LA PUERTA	Pág. 4
1.4	CONEXIÓN HÍDRICA	Pág. 4
1.5	CONEXIÓN DEL DESAGÜE	Pág. 4
1.6	CONEXIÓN ELÉCTRICA	Pág. 5
2.	INSTRUCCIONES DE USO	Pág. 6
2.1	PUESTA EN MARCHA	Pág. 7
2.2	TIPOS DE COCCIÓN	Pág. 7
	COCCIÓN POR CONVECCIÓN	Pág. 7
	COCCIÓN A VAPOR ESTÁTICO	Pág. 7
	COCCIÓN MIXTA	Pág. 8
	COCCIÓN A VAPOR VENTILADO	Pág. 8
2.3	SELECCIÓN	Pág. 8
	TEMPERATURA	Pág. 8
	TIEMPO	Pág. 8
2.4	FUNCIONES COMPLEMENTARIAS	Pág. 9
	HUMIDIFICADOR	Pág. 9
	LUZ CÁMARA	Pág. 9
	MANDO SALIDA VAPOR	Pág. 9
2.5	APAGADO	Pág. 9
2.6	CICLOS SUPLEMENTARIOS	Pág. 10
	ENFRIAMIENTO	Pág. 10
	BOILER	Pág. 10
2.7	LIMPIEZA	Pág. 11
3.	MANTENIMIENTO	Pág. 11
	SALIDA VAPOR	Pág. 11
	DESFOGUE	Pág. 11
	LIMPIEZA DEL CRISTAL	Pág. 11
3.1	COMPONENTES DE CONTROL Y SEGURIDAD	Pág. 12
	ELECTROVÁLVULA	Pág. 12
	MICROINTERRUPTOR PUERTA	Pág. 12
	PROTECCIÓN TÉRMICA DEL MOTOR	Pág. 12
	TERMOSTATOS DE SEGURIDAD	Pág. 12
4.	QUÉ HACER SI :	Pág. 13
	EIL HORNO NO SE PONE EN MARCHA	Pág. 13
	EL HORNO NO PRODUCE VAPOR	Pág. 13
	SE PARA EL VENTILADOR DURANTE EL FUNCIONAMIENTO	Pág. 13
	SALE VAPOR POR EL DESFOGUE	Pág. 13
	LA LUZ INTERNA NO FUNCIONA	Pág. 13
4.1	CONTROLES REALIZABLES ÚNICAMENTE POR UN TÉCNICO AUTORIZADO	Pág. 14
	REARME DEL TERMOSTATO DE SEGURIDAD	Pág. 14
	PROTECCIÓN TÉRMICA DEL MOTOR	Pág. 14
	FILTROS AGUA	Pág. 14
4.2	GESTIÓN RECAMBIOS	Pág. 15

1.

INSTALACIÓN

1.1 ADVERTENCIAS IMPORTANTES



Leer atentamente el presente manual ya que ofrece indicaciones importantes acerca de la seguridad de la instalación, del uso y del mantenimiento del aparato. Guardar con cuidado este manual para que pueda ser consultado posteriormente por los distintos operadores. En caso de que se traslade la máquina a otro lugar, adjuntar siempre el manual (solicitar una nueva copia al revendedor autorizado o directamente a la empresa constructora si fuese necesario).

- La instalación, el mantenimiento extraordinario y las operaciones de reparación deben ser efectuados, siguiendo las instrucciones del constructor, únicamente por personal profesionalmente cualificado.
- La máquina debe ser utilizada solamente por personal preparado especialmente para ello.
- Desactivar la máquina en caso de avería o de funcionamiento inadecuado. Para las reparaciones necesarias ponerse en contacto con un centro de asistencia técnica autorizado por el constructor y exigir piezas de recambio originales.
- El no respetar las indicaciones anteriormente mencionadas puede comprometer la seguridad de la máquina.
- Tener cuidado con las zonas calientes de la superficie externa mientras está funcionando el aparato.

Para la instalación deben respetarse las disposiciones de seguridad contenidas en:

- Normas UNI CIG n° 7222-7723-8723 + sucesivas actualizaciones;
- D.M. 12 abril 1996 + sucesivas actualizaciones.

La máquina es conforme los requisitos esenciales de las Directivas de Baja Tensión 73/23/CEE y 93/68/CEE.

Cumple con las disposiciones de las siguientes normas eléctricas:

- EN 60335-1 + sucesivas actualizaciones;
- EN 60335-2-42 + sucesivas actualizaciones;
- EN 60335-2-46 + sucesivas actualizaciones;
- EN 60335-2-36 + successivi aggiornamenti;

1.2 COLOCACIÓN

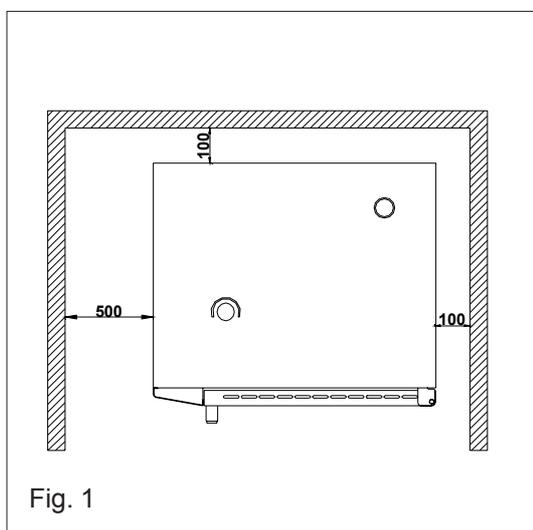
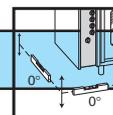


Fig. 1

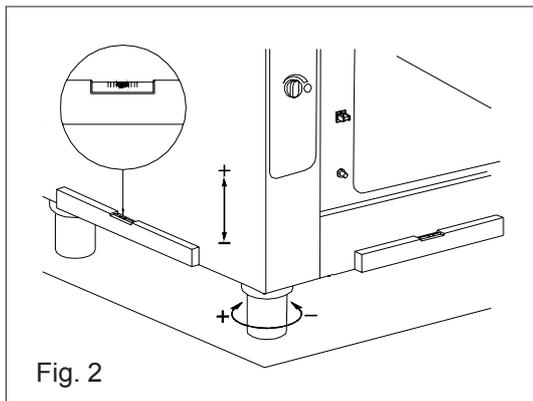
Estas máquinas han sido proyectadas para ser instaladas en interior, no pueden utilizarse al aire libre y no deben exponerse a la lluvia.

Sacar el equipo del embalaje, comprobar su integridad y colocarlo en el lugar en el que se va a utilizar teniendo cuidado de no apoyarlo contra paredes, mamparas, paredes divisorias, muebles de cocina o revestimientos de material inflamable. El horno debe instalarse solamente sobre su caballete.

Mantener una distancia **mínima de 100mm** de las paredes o de otros equipos sobre todos los lados. Se recomienda dejar un espacio de 500mm entre el lado izquierdo y la pared (Fig. 1).

Colocar el equipo en un local ventilado.

Todos los materiales utilizados para el embalaje son compatibles con el medio ambiente. Se pueden conservar sin ningún peligro o pueden quemarse en una adecuada instalación para quemar basura.



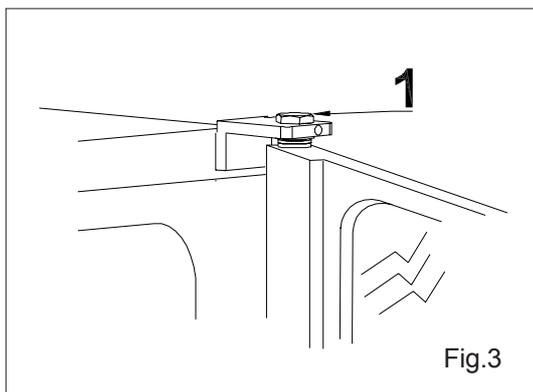
Colocarlo en **horizontal** y regular la altura mediante las patas niveladoras según se indica en la Fig.2.

Los desniveles o inclinaciones de una cierta importancia pueden influir negativamente en el funcionamiento del horno.

Quitar la película protectora de los paneles exteriores despegándola lentamente para evitar que queden restos de cola.

Comprobar que no estén obstruidas las ranuras de aspiración o salida del calor.

1.3 REGULACIÓN DE LA PUERTA

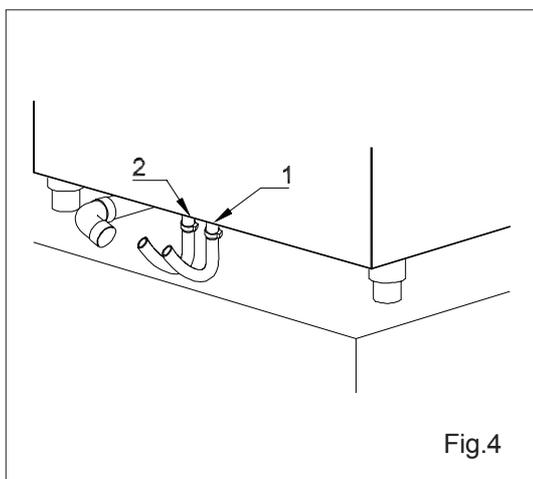
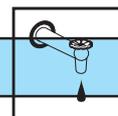


Comprobar el cierre y la hermeticidad de la junta de la puerta de la cámara del horno. Regular las bisagras de la puerta de forma que el horno permanezca herméticamente cerrado mientras funciona.

Para regular el cierre de la puerta: aflojar el tornillo (Ref.1); una vez realizada la regulación volver a apretar el tornillo.

Se pueden regular las dos bisagras, superior e inferior.

1.4 CONEXIÓN HÍDRICA



Presión del agua: máx. (250KPa) 2,5bar.

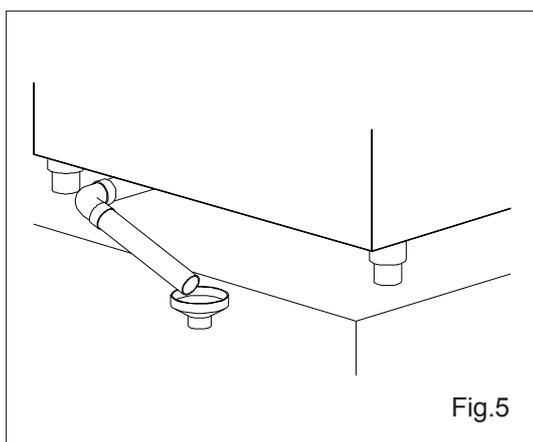
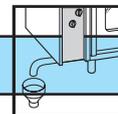
El horno está preparado con dos entradas de agua, una para la conexión del agua ablandada (Ref.1) y otra para la conexión de agua de la red (Ref.2).

Se recomienda siempre instalar un filtro para ablandar o descalcificar el agua. $\sim 8 \div 10^\circ\text{F}$

Antes de realizar la conexión dejar correr una cierta cantidad de agua para eliminar de la tubería posibles residuos ferrosos. Comprobar que los filtros de las electroválvulas estén limpios (ver párrafo 4.1).

Conectar el tubo "Agua" a la red de distribución de agua fría e interponer una llave de paso. Si no se dispone de agua ablandada, conectar las dos tomas a la red de distribución.

1.5 CONEXIÓN DEL DESAGÜE



Para conectar el desagüe, instalar a la salida del aparato el embudo adjunto que asegure un flujo libre, el tubo de desagüe debe estar siempre abierto para evitar problemas de presión en la cámara (Fig. 5).



Comprobar que haya una puesta a tierra eficiente según la normativa en vigor, **comprobar el valor de la tensión y la frecuencia de la red.**

Para conectar la alimentación es necesario interponer entre el aparato y la red un interruptor omnipolar adecuado para la carga y colocado de forma que se pueda acceder fácilmente a él y cuyos contactos tengan una distancia mínima de apertura de 3mm.

Poner en la posición 0 (cero) el interruptor general al que se conectará el enchufe del cable de alimentación. Hacer que personal profesionalmente cualificado compruebe que la sección de los cables del enchufe corresponda a la potencia absorbida por el aparato.

Desenroscar los tornillos que sujetan el lateral izquierdo, sacarlo y a continuación desmontar la protección de los cables.

Sacar el esquema eléctrico del sobre colocado en el soporte de los cables.

¡Utilizar un cable adecuado para la carga! Consultar la tabla adjunta al esquema eléctrico del horno.

Introducir el cable de alimentación en el agujero del prensacables que está sobre el bastidor; a continuación hacerlo pasar dentro del prensacables sobre la barra del cableo manteniendo una longitud de al menos 60 cm desde el prensacables del bastidor.

Conectarlo al bloque terminal; el bloque terminal se identifica de la siguiente forma:

L1 N \perp para las versiones monofase (**respetar la polaridad**)

L1 L2 L3 N \perp para las versiones trifase

Bloquear el cable con el prensacables.

La tensión de alimentación mientras funciona la máquina no debe diferir del valor de la tensión nominal de $\pm 10\%$.

El equipo debe incluirse en un sistema equipotencial cuya eficacia deberá ser comprobada de acuerdo con la normativa en vigor. Para la conexión hay un terminal sobre el bastidor con la indicación "equipotencial".

Después de haber vuelto a colocar el esquema eléctrico en el sobre en el soporte de los cables para posibles operaciones de mantenimiento futuras, volver a colocar la protección y montar de nuevo el lateral.

2. INSTRUCCIONES PARA EL USO

El equipo deberá utilizarse únicamente con la finalidad para la que ha sido expresamente concebido. Cualquier otro uso se considerará impropio.

Vigilar la máquina mientras esté funcionando.

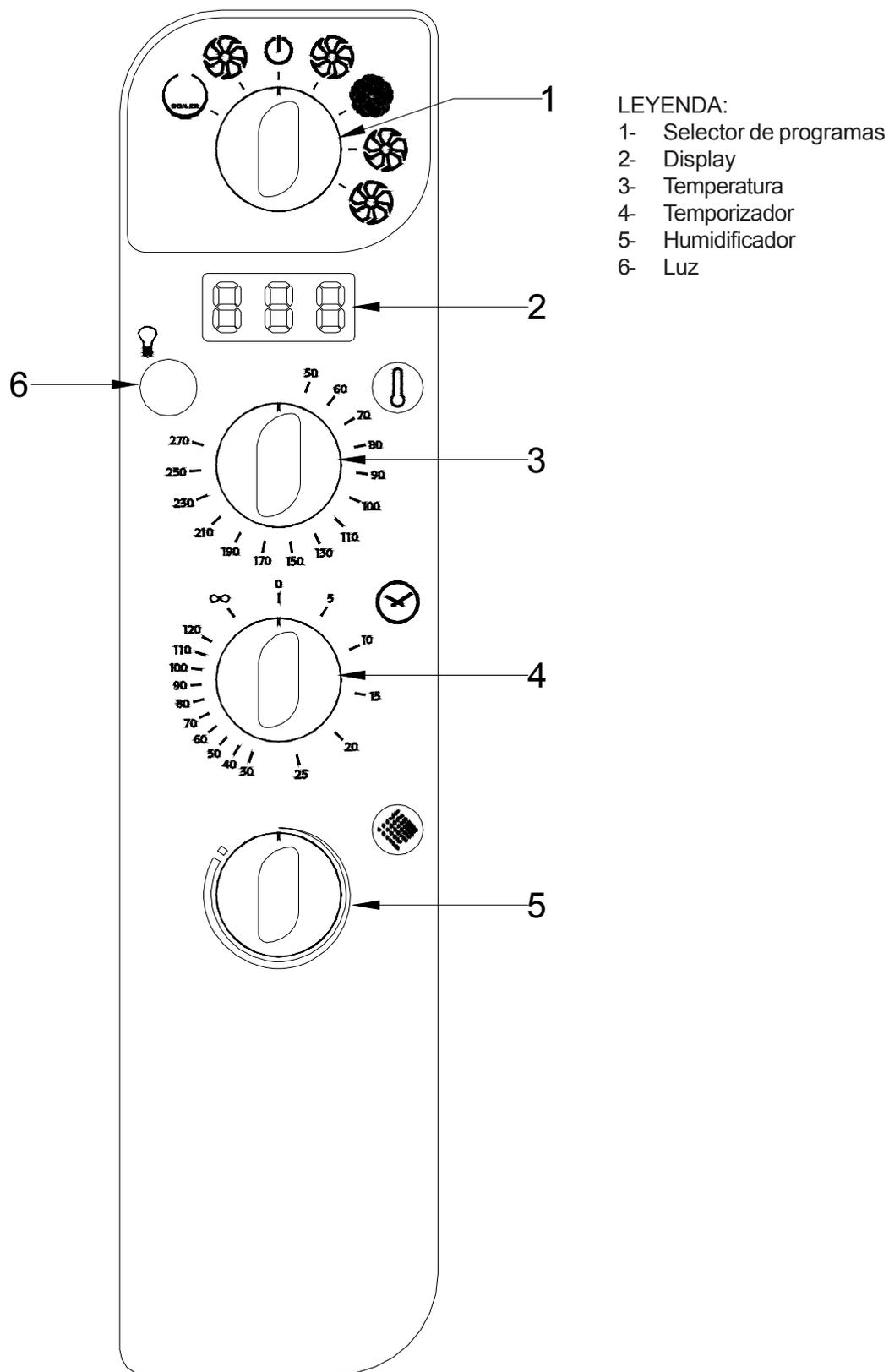
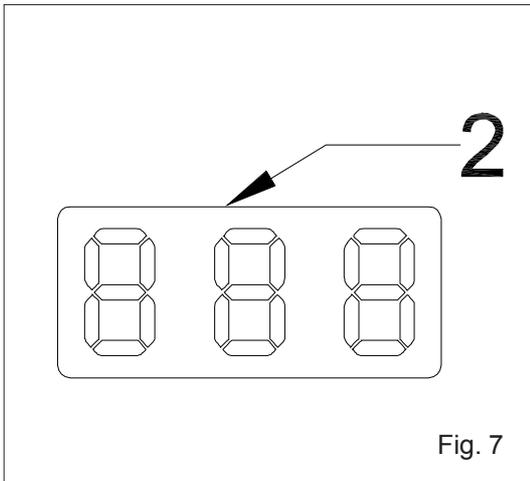


Fig. 6

2.1 PUESTA EN MARCHA

Antes de hacer funcionar el aparato por primera vez es necesario eliminar todo el material de embalaje y volver a montar las piezas que se hubieran desmontado para realizar la instalación.

Para poner en marcha el aparato, cerrar el interruptor general y abrir las llaves de paso del agua y del gas situados fuera del aparato.



DISPLAY

El horno está dotado de un único display de control (Fig.7 Ref.2) que se enciende girando el selector de los programas.

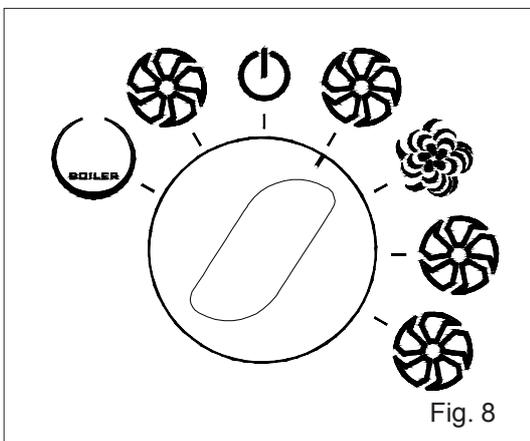
Cuando se enciende el horno se visualiza el valor de la temperatura que hay en la cámara.

2.2 TIPOS DE COCCIÓN

ANTES DE REALIZAR LA COCCIÓN SE RECOMIENDA PRECALENTAR EL HORNO A UNA TEMPERATURA DE APROXIMADAMENTE +30°C/+40°C SUPERIOR A LA NECESARIA.

El horno trivalente dispone de cuatro formas distintas de cocción:

- CONVECCIÓN
- VAPOR ESTÁTICO
- MIXTO
- VAPOR VENTILADO

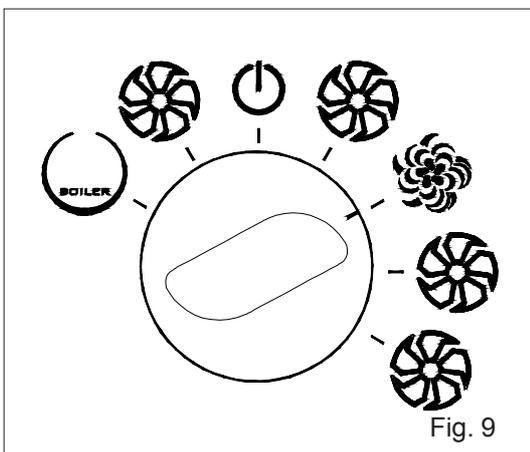


COCCIÓN POR CONVECCIÓN

Girar el selector de los ciclos de cocción hasta la posición indicada en la Fig.8.

Seleccionar los datos para activar el ciclo de cocción siguiendo las indicaciones que aparecen en el párrafo siguiente.

El ciclo se pondrá en marcha automáticamente después de pocos segundos.



COCCIÓN A VAPOR ESTÁTICO

Girar el selector de los ciclos de cocción hasta la posición indicada en la Fig.9.

Seleccionar los datos para activar el ciclo de cocción siguiendo las indicaciones que aparecen en el párrafo siguiente.

El ciclo se pondrá en marcha automáticamente después de pocos segundos.

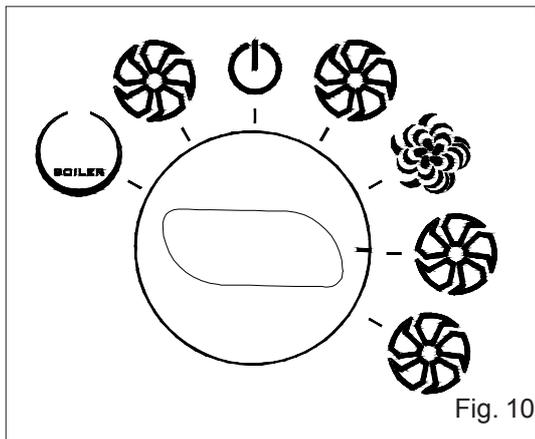


Fig. 10

COCCIÓN MIXTA

Girar el selector de los ciclos de cocción hasta la posición indicada en la Fig.10.

Seleccionar los datos para activar el ciclo de cocción siguiendo las indicaciones que aparecen en el párrafo siguiente.

El ciclo se pondrá en marcha automáticamente después de pocos segundos.

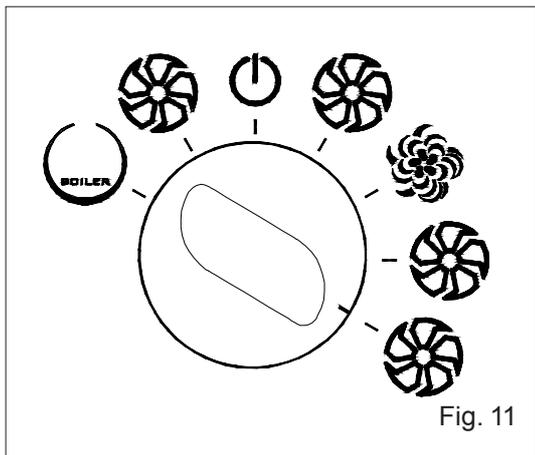


Fig. 11

COCCIÓN A VAPOR VENTILADO

Girar el selector de los ciclos de cocción hasta la posición indicada en la Fig.11.

Seleccionar los datos para activar el ciclo de cocción siguiendo las indicaciones que aparecen en el párrafo siguiente.

El ciclo se pondrá en marcha automáticamente después de pocos segundos.

2.3 SELECCIÓN

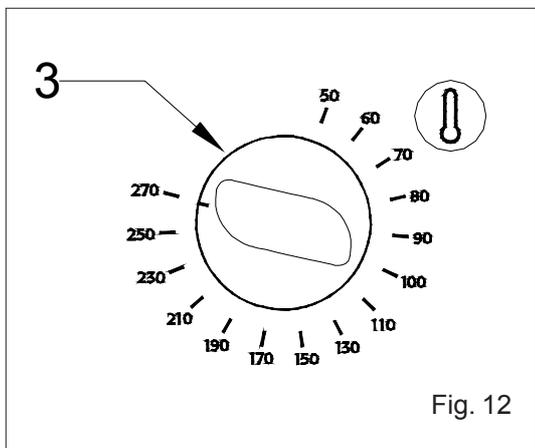


Fig. 12

TEMPERATURA

Seleccionar la temperatura que se desea (máx. 270°C) en la cámara girando el mando (Ref.3) en el sentido de las agujas del reloj.

Durante el funcionamiento en el display se lee la temperatura de la cámara de cocción.

La temperatura que se ha seleccionado se puede modificar en cualquier momento del ciclo de cocción girando simplemente el mando hasta el valor deseado.

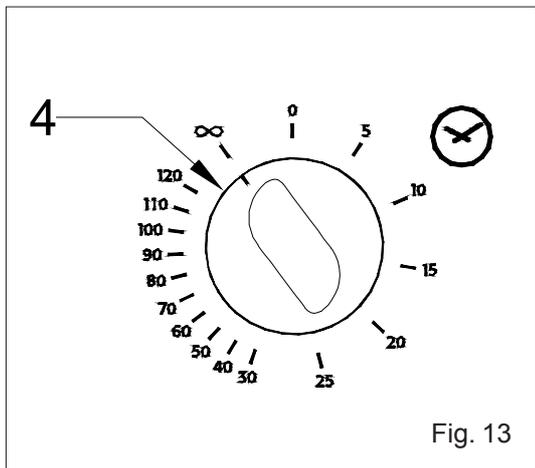


Fig. 13

TIEMPO

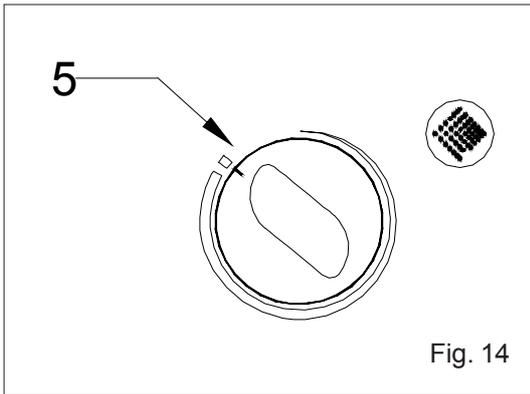
Todos los ciclos de cocción se pueden realizar sin un tiempo de cocción preestablecido.

Seleccionar el tiempo de cocción deseado (de 1 a 120 minutos) girando el mando (Ref.4).

Al finalizar los minutos seleccionados el horno se apaga automáticamente y emite una señal de aviso.

Para seleccionar la cocción en manual (sin límite de tiempo) girar el mando (Ref.4) hasta la posición indicada en el dibujo.

2.4 FUNCIONES COMPLEMENTARIAS

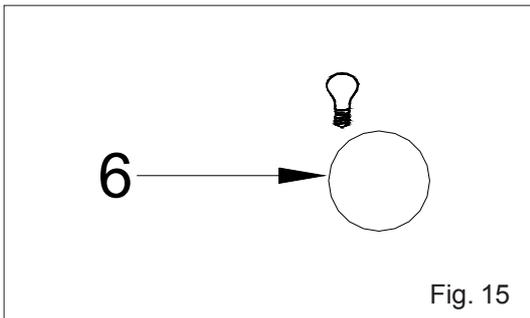


HUMIDIFICADOR

La humidificación se puede utilizar únicamente con el ciclo de cocción por convección y se excluye automáticamente con los demás tipos de cocción.

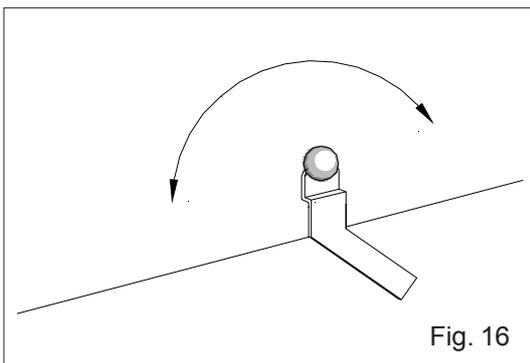
Para aumentar la cantidad de humedad en la cámara de cocción girar el mando (Ref.5), que activa la introducción de agua nebulizada.

Al girar el mando como se indica en el dibujo se produce la introducción continua de agua.



LUZ CÁMARA

La iluminación interna de la cámara de cocción se controla mediante el botón situado en el panel (Ref.6).



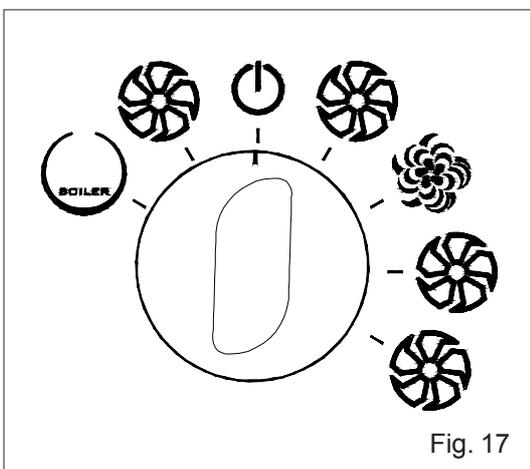
MANDO SALIDA VAPOR

La salida del vapor tiene la función de eliminar el vapor que puede formarse en la cámara durante el ciclo de cocción.

Al girar la palanca (Fig.16) se abre la válvula permitiendo que salga el vapor.

Aunque se cerrase completamente la válvula no habría ningún peligro de sobrepresión en la cámara de cocción porque está controlada por el desfogue.

2.5 APAGADO



Una vez finalizado el ciclo de cocción, volver a colocar el selector de los ciclos de cocción en la posición que se indica en el dibujo 17 y volver a colocar todos los mandos en la posición inicial.

Cerrar las llaves de paso del agua y del gas fuera del aparato.

Abrir el interruptor omnipolar de pared.

Si se ha utilizado la cocción a vapor o mixta, el horno evacuará automáticamente el agua residual presente en el generador de vapor a través del desfogue.

2.6 CICLOS SUPLEMENTARIOS

ENFRIAMIENTO

La función "ENFRIAMIENTO" permite que el operador pueda bajar rápidamente la temperatura de la cámara de cocción.

Se puede seleccionar un ciclo temporizado o un ciclo manual.

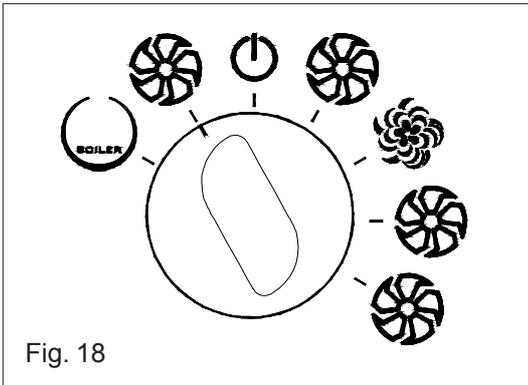


Fig. 18

ACTIVACIÓN:

- Colocar el mando como se indica en el dibujo 18.
- Seleccionar la duración del ciclo.
- El ciclo se pondrá an marcha automáticamente después de unos segundos.
- En el display se indica la temperatura de la cámara.
- Finalizará al terminar el tiempo seleccionado y emitirá una señal acústica.

Si se abre la puerta durante el ciclo de enfriamiento, el ciclo se bloquea y se volverá a poner en marcha solamente cuando se cierre la puerta.

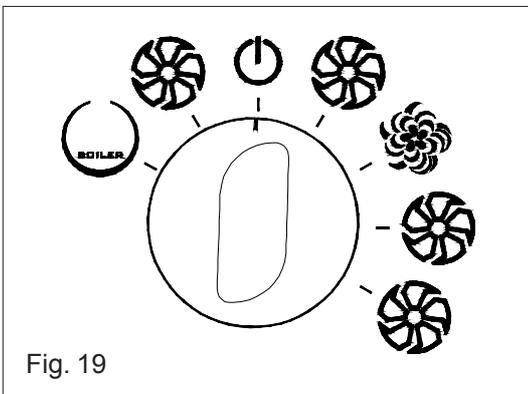


Fig. 19

El ciclo de enfriamiento se puede parar en cualquier momento girando el mando del selector de programas como se indica en el dibujo 19.

BOILER

La función "BOILER" permite realizar un ciclo de limpieza del generador de vapor con vaciado total del agua.

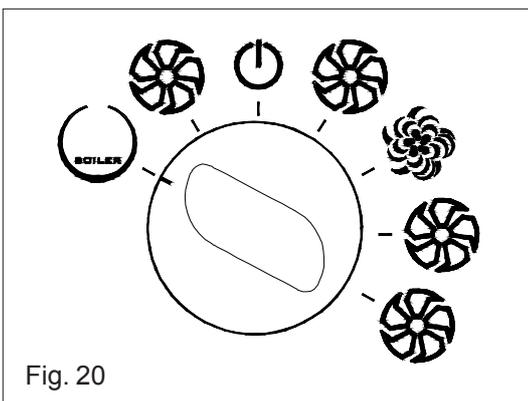


Fig. 20

ACTIVACIÓN

- Colocar el mando como se indica en el dibujo 20.
- En el display aparece la temperatura de la cámara.
- PARA LOS HORNOS 6GN 1/1 Y 10GN 1/1: Poner aproximadamente 4 litros de vinagre en el desfogue (Fig.23).
- PARA HORNOS 10GN 1/2 Y 20GN 1/1: Poner aproximadamente 8 litros de vinagre con un embudo dentro de los dos tubos de salida del vapor en la cámara situados sobre el deflector.
- El ciclo se pondrá en marcha automáticamente.
- Terminará después de 3 horas y 15 min. aproximadamente y emitirá una señal acústica durante 5 seg..

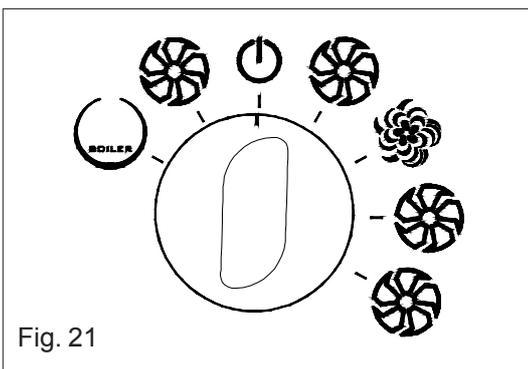


Fig. 21

Si se gira el selector sobre otra posición, se interrumpe el lavado y el horno emite una señal acústica continua que dura 20 seg.: para interrumpir la señal, volver a colocar el mando sobre BOILER y el ciclo se volverá a poner en marcha desde donde se había interrumpido.

Para detener el ciclo antes de que finalice, colocar el mando como se indica en el dibujo 21 y esperar unos minutos. El horno descargará automáticamente el producto que ha actuado en el interior del generador de vapor.

2.7 LIMPIEZA

Al final de una jornada de trabajo es necesario limpiar la máquina tanto por motivos de higiene como para evitar averías.

No limpiar el aparato con chorros de agua directos o de alta presión, y no utilizar estropajos de hierro, cepillos o rascadores de acero común. Si fuese necesario se puede usar lana de acero inoxidable frotándola en el sentido del stinado.

Para limpiar la cámara del horno, efectuar un ciclo de enfriamiento para hacer bajar la temperatura rápidamente y esperar a que el valor indicado en el display sea inferior a los +50°C.

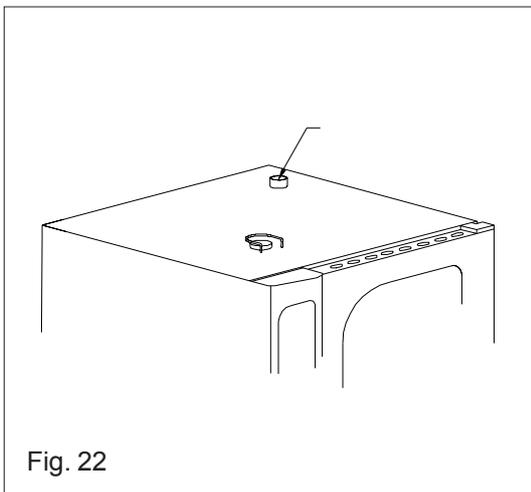
Levantar ligeramente la estructura porta parrillas para sacarla.

Quitar los residuos que se pueda con las manos y poner el filtro y las partes que se pueden quitar en el lavavajillas. Para limpiar la cámara utilizar agua templada con jabón, aclarar cuidadosamente asegurándose de que no quedan residuos de detergente.

Para las partes exteriores utilizar un paño húmedo y un detergente no agresivo.

3.

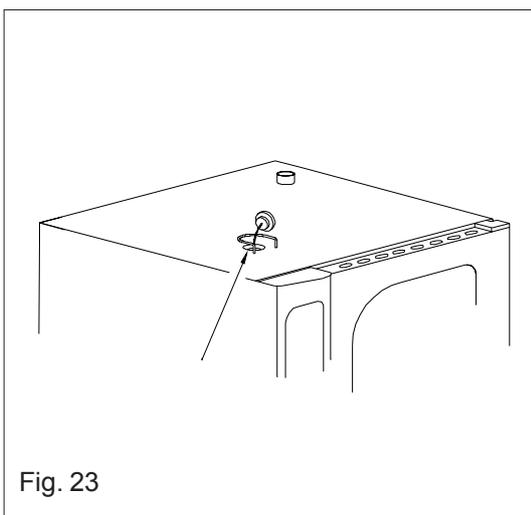
MANTENIMIENTO



SALIDA DEL VAPOR

La salida del vapor elimina los vapores que se producen en el interior de la cámara de cocción.

Comprobar que esté siempre limpia y totalmente libre.



DESFOGUE

El desfogue está situado sobre el plano superior del horno y permite regular las sobrepresiones de la cámara de cocción mediante la salida del vapor.

Levantar el tapón y comprobar que su superficie esté limpia. En caso contrario limpiarlo con un paño y volver a colocarlo en su sitio correctamente.

LIMPIEZA DEL CRISTAL

Para poder limpiar el cristal de la puerta por los dos lados, desenroscar los tornillos de fijación, abrir el cristal y limpiarlo con un detergente adecuado.

Volver a colocar correctamente los dos tornillos para fijar el cristal.

3.1 COMPONENTES DE CONTROL Y SEGURIDAD

ELECTROVÁLVULA

Las electroválvulas son unos dispositivos para el suministro de agua en los tiempos y formas preestablecidos.

MICROINTERRUPTOR DE LA PUERTA

El microinterruptor de la puerta es el dispositivo que interrumpe el ciclo de cocción cuando se abre la puerta del horno.

Al cerrar la puerta del horno el ciclo que se ha interrumpido vuelve a activarse normalmente.

No accionar este dispositivo manualmente con la puerta del horno abierta.

PROTECCIÓN TÉRMICA DEL MOTOR

El motor del ventilador está dotado de una protección térmica incorporada que interrumpe el funcionamiento en caso de sobrecalentamiento. La reactivación es automática y se produce en cuanto la temperatura del motor baja lo suficiente para permitir su funcionamiento.

TERMOSTATOS DE SEGURIDAD

TERMOSTATO DE SEGURIDAD DE LA CÁMARA DE COCCIÓN.

Si la temperatura en la cámara de cocción alcanza los 350°C, el termostato de seguridad interrumpe la alimentación eléctrica de las resistencias.

Este dispositivo de seguridad puede ser reactivado únicamente por un técnico del servicio de asistencia ya que son necesarios ulteriores controles.

TERMOSTATO DE SEGURIDAD DEL GENERADOR DE VAPOR.

Interumpe la alimentación eléctrica de las resistencias en caso de que la temperatura supere el límite de seguridad o en caso de que el generador de vapor no cargue agua.

Este dispositivo de seguridad puede ser reactivado únicamente por un técnico del servicio de asistencia ya que son necesarios ulteriores controles.

4.

QUÉ HACER SI :

En caso de producirse cualquier anomalía es de fundamental importancia apagar la máquina con el interruptor omnipolar y cerrar las llaves de paso del agua y del gas situadas fuera del aparato.

EL HORNO NO SE PONE EN MARCHA

Comprobar que el interruptor omnipolar esté cerrado.

Asegurarse de que la puerta del horno esté bien cerrada.

Comprobar que los datos seleccionados sean correctos.

Si después de realizar estas operaciones el horno no se pone en marcha, ponerse en contacto con el servicio de asistencia.

EL HORNO NO PRODUCE VAPOR

Comprobar que la llave del agua fuera del aparato esté abierta.

Esperar a que se caliente el agua en el generador de vapor.

Si después de realizar estas operaciones todavía no se produce vapor, ponerse en contacto con el servicio de asistencia.

SE PARA EL VENTILADOR DURANTE EL FUNCIONAMIENTO

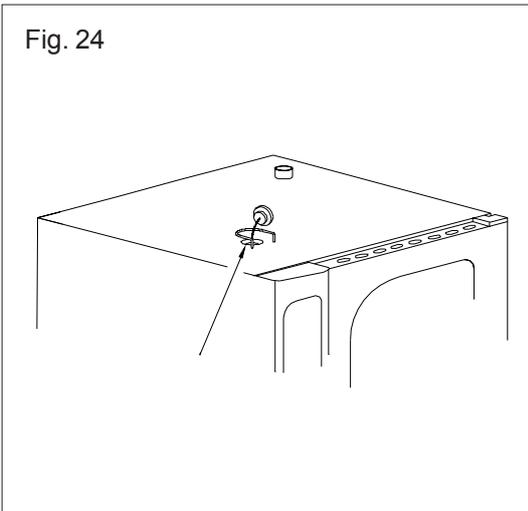
Apagar el horno y esperar a que la protección térmica del motor se reactive automáticamente.

Asegurarse de que las ranuras para el enfriamiento no estén obstruidas.

Si el inconveniente se repite, ponerse en contacto con el servicio de asistencia.

SALE VAPOR DEL DESFOGUE

Fig. 24



Si sale vapor por el desfogue proceder de la siguiente manera:

- Apagar el aparato girando el selector hasta la posición "O";
- Abrir lentamente la puerta teniendo mucho cuidado con el vapor;
- Esperar a que se enfríe el horno;
- Levantar el tapón con mucho cuidado para no quemarse y comprobar que su superficie esté limpia. En caso contrario limpiarla con un paño;
- Volver a colocar el tapón correctamente;
- Asegurarse de que no se haya atascado con restos de comida el desfogue situado en el centro del fondo de la cámara de cocción; si fuese necesario, aclarar cuidadosamente con agua corriente y comprobar que fluya libremente.

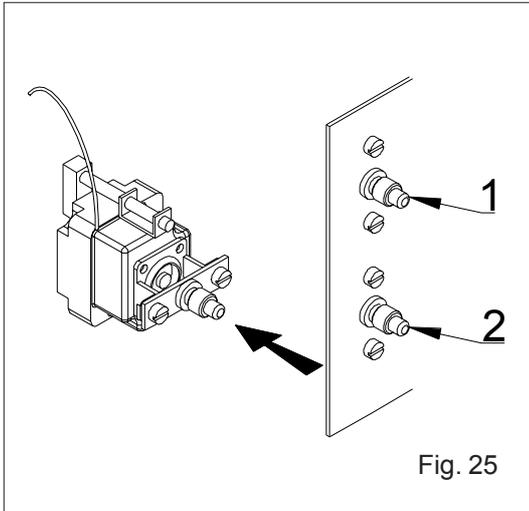
LA LUZ INTERIOR NO FUNCIONA

Para cambiar las bombillas proceder de la siguiente manera:

- desenroscar los tornillos que sujetan el cristal interior de la puerta;
- sacar los cristales de protección de las luces;
- cambiar las bombillas.

4.1 CONTROLES REALIZABLES SÓLO POR UN TÉCNICO AUTORIZADO

QUITAR LA ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA ANTES DE INTERVENIR O DE REALIZAR CUALQUIER REGULACIÓN



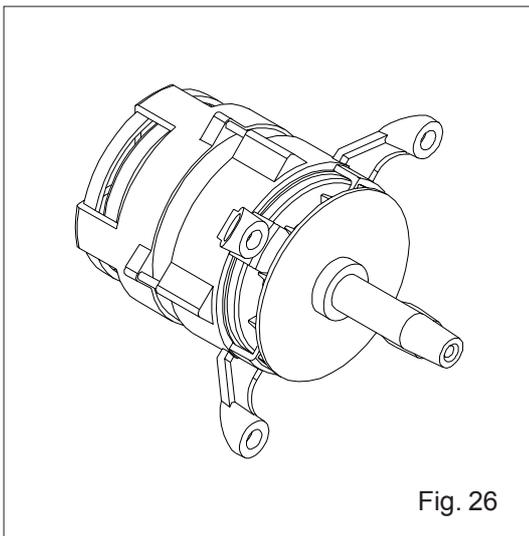
REARME DEL TERMOSTATO DE SEGURIDAD

Desenroscar el panel y hacerlo deslizar sobre las guías.

Localizar los termostatos en el fondo del hueco que ha dejado el panel:

- el termostato "1", corresponde al del generador de vapor;
 - el termostato "2", corresponde al de la cámara de cocción.
- y pulsar el botón rojo hasta que se cierren los contactos y se oiga un "clic" mecánico.

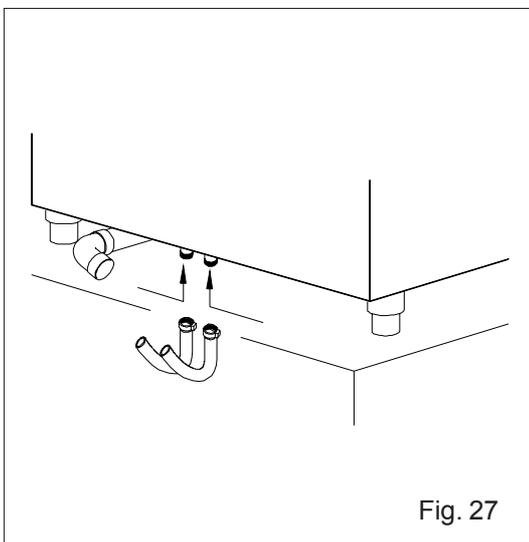
Si los termostatos de seguridad se activan a menudo significa que la máquina no funciona adecuadamente.



PROTECCIÓN TÉRMICA DEL MOTOR

La protección térmica del motor se reactiva automáticamente y si sucediera habría que controlar las ranuras y los dispositivos de enfriamiento así como que no haya roces durante la rotación.

Se aconseja quitar la alimentación eléctrica.



FILTROS DEL AGUA

Si el horno no carga agua, comprobar los filtros de las entradas de las electroválvulas que están detrás del horno actuando de la siguiente manera:

- cerrar la llave del agua situada fuera del aparato;
- desconectar los tubos de conexión de las dos entradas;
- quitar con unos alicates los filtros situados dentro de las electroválvulas;
- limpiarlos y volver a colocarlos correctamente en su lugar;
- volver a conectar los tubos.

ATENCIÓN: si la conexión hídrica se ha realizado mediante una rampa, quitar la rampa para acceder a las electroválvulas.

4.2 GESTIÓN RECAMBIOS

Las piezas de recambio deben ser sustituidas únicamente por personal del centro de asistencia autorizado. Para conocer los códigos de las piezas de recambio ponerse en contacto con el servicio de asistencia que se encargará de identificarlos y realizará un pedido por escrito a la empresa constructora indicando claramente el modelo del aparato, el número de matrícula, la tensión de alimentación y la frecuencia, además del código y la descripción de las piezas interesadas.

LA EMPRESA CONSTRUCTORA DECLINA TODA RESPONSABILIDAD POR LOS DAÑOS PROVOCADOS POR UNA INSTALACIÓN ERRÓNEA, MANIPULACIÓN DEL APARATO, USO INDEBIDO, MANTENIMIENTO INSUFICIENTE, INCUMPLIMIENTO DE LAS NORMATIVAS VIGENTES E INCOMPETENCIA EN SU USO.

EL CONSTRUCTOR SE RESERVA EL DERECHO DE MODIFICAR SIN PREAVISO LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS APARATOS QUE SE HAN PRESENTADO EN ESTA PUBLICACIÓN.