

**MANUAL
DE INSTRUCCIONES**

**MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA LA
INSTALACION, EL USO Y EL MANTENIMIENTO
DE HORNOS A GAS PARA UTILIZACION
PROFESIONAL**

**GF 5GM
GF 7GM
GF 10GM**

**GF 4PM
GF 6PM
GF 8PM**

INDICACIONES GENERALES

1 - Leer atentamente las advertencias que figuran en el presente manual, ya que proporcionan importantes indicaciones sobre la seguridad de instalación, de uso y de mantenimiento.

Conservar el manual cuidadosamente para futuras consultas por parte de los diversos operadores.

2 - Una vez desembalado el aparato, asegurarse de que el mismo no haya sufrido ningún daño.

En caso de duda, no utilizar el aparato y consultar con un técnico calificado.

No dejar los elementos de embalaje (bolsas de plástico, poliestireno expandido, clavos, etc.) al alcance de los niños, ya que constituyen fuentes potenciales de peligro.

3 - Antes de conectar el aparato, cerciorarse de que los datos de la placa coincidan con los de las redes de abastecimiento eléctrico, hídrico, de gas y de vapor.

4 - La instalación debe ser realizada por personal calificado y de acuerdo con las instrucciones del fabricante.

5 - El aparato debe ser utilizado exclusivamente por personal adiestrado para el uso del mismo.

6 - Antes de realizar cualquier operación de limpieza o de mantenimiento, desconectar el aparato de la red de alimentación eléctrica, del gas y del vapor.

7 - En caso de fallo y/o de problemas de funcionamiento, desactivar el aparato. Para las reparaciones, dirigirse exclusivamente a un centro de asistencia técnica autorizado por el fabricante y solicitar el uso de recambios originales.

La inobservancia de estas indicaciones puede comprometer la seguridad del aparato.

8 - La seguridad eléctrica de este aparato solo puede garantizarse en el caso de que el mismo esté debidamente conectado a una instalación de tierra eficiente, de conformidad con las normas respectivas en vigor.

Es necesario verificar este fundamental requisito de seguridad y, en caso de duda, solicitar un control minucioso de la instalación por parte de personal profesionalmente calificado.

El fabricante declina toda responsabilidad ante daños motivados por la falta de puesta a tierra del aparato.

Asimismo, el aparato debe incluirse en un sistema equipotencial cuya eficiencia se verificará de acuerdo con las normas vigentes. La conexión se realiza mediante un tornillo que lleva la sigla "Equipotencial" y que se encuentra en la parte inferior de la trasera del aparato.

9 - Al final del servicio, desactivar el aparato.

10 - No lavar el aparato con chorros de agua directos a alta presión.

11 - Al realizar la instalación, montar un interruptor omnipolar que tenga una distancia de apertura de los contactos superior a 3 mm.

12 - No obstruir las aberturas o ranuras de aspiración o de eliminación del calor.

13 - Mantener una distancia adecuada respecto a paredes, objetos, etc.

14 - El aparato debe conectarse a una chimenea con salida al exterior y, de ser necesario, colocarse debajo de una campana de aspiración conforme a las normas vigentes.

15 - Mantener siempre limpias las superficies de los aparatos realizadas en acero inoxidable, a fin de evitar riesgos de oxidación o de agresión química en general.

16 - Asegurarse de que los motores giren en el sentido correcto.

17 - En caso de incompatibilidad entre las tomas de corriente y el enchufe del aparato, hacer cambiar la toma por una adecuada por parte de un técnico calificado. En particular, el mismo deberá cerciorarse de que la sección de los cables de la toma sea idónea para la potencia absorbida por el equipo. Está prohibido utilizar adaptadores, tomas múltiples y/o prolongaciones.

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

NOTAS SOBRE LA INSTALACIÓN Y CONEXIÓN

La instalación, conexión eléctrica y tareas de mantenimiento de los aparatos deben ser realizadas por instaladores electrotécnicos o de gas matriculados, en el respeto de las disposiciones del organismo proveedor del servicio y de las presentes instrucciones.

ATENCIÓN - No poner en funcionamiento el aparato sin antes haber conectado el conductor de tierra.

ATENCIÓN: Antes de poner en funcionamiento cualquier resistencia o quemador de gas, controlar que se hayan retirado todas las partes del embalaje y las películas protectoras. Antes de realizar cualquier tipo de operación en el aparato, cortar la corriente y la alimentación del gas.

ATENCIÓN - Después de cada operación de conversión es necesario realizar un control de la estanquidad y del funcionamiento.

Todos los trabajos de mantenimiento y de reparación deben ser realizados exclusivamente por personal especializado.

IMPORTANTE - Cable de conexión eléctrica

Los aparatos están concebidos para la instalación fija y se entregan sin el cable de alimentación. Dicho cable debe ser conforme a las normas CEI y corresponder a las características indicadas en la placa de datos técnicos del aparato, es decir, garantizar la corriente nominal absorbida.

El fabricante no asumirá ninguna responsabilidad por daños materiales o personales emergentes de errores de instalación y del uso incorrecto del aparato.

INDICACIONES PARA EL USUARIO

Las siguientes instrucciones comprenden todas las indicaciones necesarias para utilizar los aparatos de manera segura y económica.

- Los aparatos están proyectados para uso colectivo, por lo cual deben estar al cuidado exclusivo de personal calificado.

- Todos los trabajos de instalación y de conexión, así como las conversiones para otros tipos de gas, deben ser realizados exclusivamente por el organismo abastecedor del servicio o por una empresa de instalación regularmente inscrita en el registro de instaladores.

Los aparatos de gas deben instalarse en un local bien aireado, a ser posible debajo de una campana de aspiración de acuerdo con las normas vigentes.

- El aparato no debe recibir por ningún motivo chorros de agua directos o a presión, a fin de evitar que la misma penetre en los componentes eléctricos o de gas.

- En el caso de que el aparato se instale contra una pared, la misma deberá ser incombustible.

El aparato se puede nivelar mediante las patas regulables.

INDICE

- Introducción 3
- Utilización 3
- Consejos practicos 3
- Mantenimiento limpieza 3
- Advertencias generales 4
- Instalación del aparato 5
- Colocación 5
- Conexión de gas 5
- Evacuación productos comb. .5
- Allacciamento condotte 5
- Transformación gas 5
- Componentes 6
- Puesta en marcha 6
- Conexión a la red de agua 7
- Conexión electrica 7
- Instrucciones para uso 7
- Inconvenientes y soluciones .. 8
- Dibujos 9
- Datos tecnicos 10
- Termostato electronico 10
- Paneles de control 11-12

ISTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN CON ALIMENTACIÓN A GAS

IMPORTANTE

- 1) Conectar el aparato con tubo para GPL de sección interior no inferior al diámetro 16mm
- 2) FILTROS; se aconseja de montar un filtro gas antes del regulador de presión, eso garantiza un buen funcionamiento en el tiempo.
- 3) Controlar que la portada del reductor sea suficiente para l'alimentación del aparato como indicado en la tarjeta tecnica
- 4) Evitar de interponer estrecheces entre el reductor y el aparato. Elegir robinetes con diámetro de pasaje que no sea inferior a lo del tubo de conexión indicado arriba.
- 5) Controlar que las toberas montadas sobre el aparato corresponden al tipo de gas a disposición, leer el manual de instrucciones y controlar la tarjeta tecnica
- 6) Eventuales toberas de recambio son en el contenedor en plástico con el manual de instrucciones
- 7) Cuando el aparato esta conectado se aconseja de verificar con la máquina en funcionamiento la presión del gas. Leer el manual de instrucciones:

VALORES DE PRESIÓN	-GAS BUTANO LIQUIDO G30	28mbar
	-GAS NATURAL G20	20 mbar
	-GAS PROPALO LIQUIDO G31	37mbar

8) La verificación de la presión tiene que ser hecha con el aparato en función poniendo un manometro con escala en mbar sobra la toma de presión.

EL CONSTRUCTOR DEL APARATO NO TOMA NINGUNA RESPONSABILIDA PARA DAÑOS O MALFUNCINAMIENTOS DEBIDOS A INSTALACIÓN ERRADA O MANUMISIÓN DEL APARATO

PRUEBAS HECHAS SEGUN LAS DIRECTIVAS Y NORMAS SIGUIENTES

- CEE 89:336 FRECUENCIAS RADIO Y DISTURBOS
- CEE 73:23 BAJA TENSION
- CEE 90:396 DIRECTIVA GAS
- EN 60335.1 GENERAL
- EN 60335.1-46 VAPOR
- EN 60335.1-36 CONVECCIÓN

TARGHETTA TECNICA se encuentra debajo la puerta:

		CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25		
		Π2H3+	P mbar	30	37	20	/	IT	<input type="checkbox"/> CH <input type="checkbox"/>
		Π2E+3+	P mbar	28	37	20	25	FR	<input type="checkbox"/>
		Π2E+/I3+	P mbar	/	/	20	25	BE	<input type="checkbox"/>
CE 0049		Π2H3B/P	P mbar	30	30	20	/	DK	<input type="checkbox"/>
		Π2H3+	P mbar	28	37	20	/	ES	<input type="checkbox"/>
TIPO/TYPE		Π2H3+	P mbar	28	37	20	/	IE	<input type="checkbox"/>
MOD.		Π2L3B/P	P mbar	30	30	/	25	NL	<input type="checkbox"/>
N°		Π2H3+	P mbar	30	37	20	/	PT	<input type="checkbox"/>
		Π2H3+	P mbar	28	37	20	/	GB	<input type="checkbox"/>
		Π2ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE	<input type="checkbox"/>
Σ Qn kW		I3+	P mbar	28/30	37	/	/	GR	<input type="checkbox"/>
G30-G31	G20	G25	Π2H3B/P	P mbar	50	50	20	/	AT <input type="checkbox"/> CH <input type="checkbox"/>
kg/h	m ³ /h	m ³ /h	Π2H3B/P	P mbar	30	30	20	/	SE <input type="checkbox"/>
			Π2H3B/P	P mbar	30	30	20	/	FI <input type="checkbox"/>
			I3B/P	P mbar	30	30	/	/	NO <input type="checkbox"/>
PREDISPOSTO A GAS - PREVU AU GAZ - FORULSSET FOR GASEN - GAS-PRESSET - ANGELEGT OF GAS - EINGESTELLT AUF - PREDISPOSTO A GAS -									
Vac			kW		Hz		made in Italy		

INTRODUCCIÓN

¿Qué es un horno a convección?

El horno a convección representa la nueva generación en materia de hornos de cocción. En estos modelos el aire caliente (50/300°), generado por un quemador a gas con intercambiador de calor, circula a gran velocidad dentro de la cámara de cocción y de tal manera permite envolver los alimentos completamente.

Este tipo de cocción presenta ventajas numerosas (rapidez y uniformidad de cocción, menos sustancias grasas, cocciones diversificadas) y cualitativamente importantes (comidas más naturales, cocina dietética, cocción uniforme, precisión en las temperaturas) en comparación con los hornos estáticos tradicionales.

UTILIZACIÓN

1) Horno a convección:

para cualquier tipo de cocción, como en los hornos tradicionales, pero con las ventajas, cada vez más conocidas y apreciadas, del horno de aire caliente forzado.

2) Horno a convección + humidificación: para todas las cocciones en que se desee evitar que el producto se seque por fuera.

COCCIÓN A CONVECCIÓN CON HUMIDIFICADOR

Con el humidificador programable en la cámara de cocción se puede obtener la atmósfera ideal, indispensable para cocer carnes, pasta al horno o pan y para calentar productos precocinados.

El procedimiento de cocción por convección, con la adición continuada o periódica de humidificación, permite cocer la comida evitando que se reseque exteriormente; esto resulta ser especialmente útil cuando se trata de alimentos con bajo contenido líquido: carne, salvajina, pan y productos leudados.

CONVECCIÓN

¿Por qué preferir el aire caliente forzado a la cocción estática?

Porque el horno tarda menos en calentarse, porque cuece más rápido con temperaturas más bajas, porque permite economizar energía y materia prima y porque gracias a la uniformidad de cocción, mejora la calidad final de los alimentos.

CONVECCIÓN:

Cocción por medio de aire caliente con ventilación forzada.

Las ventajas que derivan de este método de cocción son múltiples:

- la posibilidad de cocinar distintos productos simultáneamente sin que se produzcan intercambios de sabores;

- el aprovechamiento integral del espacio: en el mismo espacio ocupado por un horno estático se pueden cocinar cantidades de alimentos hasta ocho veces superiores;

- no se requiere ningún manejo de los alimentos durante la cocción debido a los numerosos automatismos del horno: el sistema de cocción por convección de aire es ideal para asar, gratinar, asar a la parrilla y calentar.

CONSEJOS PRÁCTICOS

PRIMEROS PLATOS

Con su ciclo de convección el horno ofrece la posibilidad de gratinar cualquier primer plato, como por ejemplo pasta al horno, soufflés, budines salados, etc. Los recipientes aconsejados son generalmente de la profundidad de 40 mm. La temperatura para gratinar estas comidas varía entre los 170°C y los 180°C.

Si el resultado no fuera satisfactorio, aumentar en 20-25°C la temperatura de cocción de los últimos cuatro o cinco minutos.

ASADOS

Las ventajas de este tipo de cocción se traducen en un ahorro del 20/25% de condimento (aceite, manteca) con respecto a la cocción tradicional.

Se aconseja emplear fuentes de profundidad comprendida entre los 40 y los 65 mm, de acuerdo con el tamaño de la carne o del alimento que se debe hornear.

La temperatura de cocción de estas comidas puede variar con las dimensiones de los trozos de carne y con la cantidad de grasas que ellos contienen. Efectivamente, cuanto más grande es el pedazo de carne, más baja debe ser la temperatura de cocción.

Además de las cocciones anteriormente mencionadas, el horno permite cocinar platos especiales, como los que en la cocina normalmente se preparan en la sartén, como por ejemplo escalopes, milanesas, etc.

ESCALOPES

harinar las lonchas de carne y acomodarlas sobre una fuente de la profundidad de 20 mm; condimentar a gusto y cocinar en horno precalentado a 180°C, según los tiempos y las temperaturas sugeridos.

MILANESAS

Colocar las milanesas ya rebozadas sobre la rejilla, untarlas con un hilo de aceite y cocinar en horno precalentado a 180°C, según los tiempos y las temperaturas sugeridos.

COCCIÓN A LA PARRILLA

Con la cocción a convección estos hornos permiten cocinar cualquier comida a la

parrilla, desde el pollo hasta la chuleta de cerdo, de los chorizos al pescado. Sazonados como de costumbre, los alimentos deben ser colocados sobre la rejilla a una temperatura variable entre los 200°C y los 250°C.

La elección de la temperatura depende del tamaño de los trozos de alimento que se desea cocinar. Cualitativamente el resultado será muy bueno y muy similar al que se hubiera obtenido a la parrilla.

PRODUCTOS DE REPOSTERÍA

Con los productos que tienden a fermentar durante la cocción, se aconseja utilizar recipientes de la profundidad de 40 mm. Con bizcochos o masas que no necesitan fermentar o ya fermentados, es suficiente una fuente de la profundidad de 20 mm.

CONTROL DEL HORNO ANTES DE SU UTILIZACIÓN

ANTES DE COMENZAR A UTILIZAR UN HORNO NUEVO ES NECESARIO LIMPIAR PROFUNDAMENTE LA CÁMARA DE COCCIÓN SEGÚN LAS INSTRUCCIONES SUMINISTRADAS EN EL CAPÍTULO "MANTENIMIENTO - LIMPIEZA".

Controlar que los soportes de las rejillas estén colocados bien y que la protección del ventilador esté fijada correctamente (de ser así la turbina gira silenciosamente).

1) Comprobar que las llaves de paso del agua y del gas ubicadas antes del aparato estén abiertas.

2) Cerciorarse de que el interruptor eléctrico colocado antes del aparato esté cerrado.

3) Encender el interruptor general del horno y, en los modelos a gas, prender el piloto de la cámara.

ANTES DE EFECTUAR CUALQUIER TIPO DE COCCIÓN, SE ACONSEJA PRECALENTAR EL HORNO A UNA TEMPERATURA 30°C o 40°C SUPERIOR A LA NECESARIA.

AL FINAL DE UNA JORNADA DE SERVICIO:

1) Apagar el horno.
2) En los modelos a gas, apagar el piloto.
3) Cerrar el desagüe de la condensación del vapor.

4) Cortar el suministro de todos los fluidos (agua, gas, electricidad).

5) Efectuar la limpieza del horno de acuerdo con las instrucciones del capítulo "Mantenimiento y limpieza".

MANTENIMIENTO - LIMPIEZA

- La limpieza del horno debe ser efectuada a diario.
- La combinación de calor, circulación forzada de aire y de grasas ensucia considerablemente el horno.

- Únicamente con una limpieza diaria es posible cumplir con las más elementales normas higiénicas y por consiguiente evitar mantenimientos difíciles y caros.
- Únicamente con un horno limpio se consiguen los mejores resultados de cocción, evitando malos olores y formación de humos
- No lavar el aparato con chorros de agua directos o de alta presión.

PARA UNA CORRECTA LIMPIEZA PROCEDER DE LA SIGUIENTE MANERA:

- 1) Dejar enfriar el horno hasta los 60°C; quitar los residuos que salen manualmente.
- 2) Extraer el filtro y las partes desmontables (que pueden ser lavadas en el lavavajillas).
- 3) Aplicar uniformemente un detergente específico para la limpieza de hornos.
- 4) Cerrar la puerta y dejar que actúe el detergente.
- 5) Enjuagar con agua.
- 6) Secar el horno (para un perfecto secado hacer funcionar el ciclo de convección durante alrededor de 5 minutos).
- 7) Si es preciso, repetir la operación con las manchas más difíciles.

Atención: Los detergentes son muy activos y por lo tanto, si se usen descuidadamente se pueden producir irritaciones de la piel o de los ojos.

Se recomienda, pues, respetar las instrucciones para el uso proporcionadas por el fabricante del detergente.

No usar raspadores o esponjas de hierro o de acero común.

La limpieza exterior del aparato se debe efectuar pasando un paño suave húmedo (de ser necesario, usar agua y jabón, enjuagar y secar bien).

Premisa

El presente manual contiene las instrucciones para los hornos a gas. Se recomienda respetar al pie de la letra las indicaciones suministradas.

Instrucciones para la colocación y la puesta en marcha

Informaciones sobre el aparato

HORNO A CONVECCIÓN CON 5 NIVELES

HORNO A CONVECCIÓN CON 7 NIVELES

HORNO A CONVECCIÓN CON 10 NIVELES

HORNO REPOSTERÍA CON 4 NIVELES

HORNO REPOSTERÍA CON 6 NIVELES

HORNO REPOSTERÍA CON 8 NIVELES

INFORMACIONES SOBRE LA CONSTRUCCIÓN

Materiales de construcción:

- Estructura portante en chapa de acero aluminizado o galvanizado y acero inoxidable 18/8.

- Cámara de quemadores y revestimiento exterior de acero inoxidable con níquel-cromo 18/8 (AISI 304).

- Soportes de las rejillas de acero inoxidable 18/8.

- Puerta y manija de acero inoxidable.

- Recipiente para la recolección de la condensación en acero inoxidable.

Una clara disposición de los componentes y de los elementos de control hacen que el horno pueda ser utilizado fácilmente. Un conjunto de símbolos permite su uso aún por parte de operadores sin preparación específica.

La cámara de cocción viene soldada, de manera que se garantice su estanqueidad y se permita una fácil limpieza.

El agua de condensación producida durante la cocción desagua directamente dentro del conducto de desagüe del horno.

El horno a convección está equipado con pies de altura regulable para la corrección de las irregularidades del suelo.

Un especial tipo de aislamiento evita que se irradie calor hacia el exterior y optimiza la explotación de la energía.

El ventilador está protegido contra cualquier contacto accidental y es accionado por un motor silencioso.

MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN, EL USO Y EL MANTENIMIENTO: HORNOS A GAS ADVERTENCIAS GENERALES

• Leer atentamente las instrucciones contenidas en el presente folleto, pues proporcionan importantes indicaciones que respectan a la seguridad durante la instalación, el uso y el mantenimiento.

• Guardar el presente folleto para que los operadores puedan luego consultarlo.

• Una vez desembalado el horno, cerciorarse de que el aparato esté íntegro. En caso de dudas, no utilizar el aparato y consultar al personal profesionalmente calificado.

• Antes de conectar el aparato, comprobar que los datos de la placa correspondan con los de la red de distribución eléctrica y/o del gas.

• El aparato debe ser utilizado solamente por personal capacitado para tal uso.

• Desconectar el aparato en caso de desperfecto o de funcionamiento defectuoso. En cuanto a la reparación, dirigirse exclusivamente a un centro de asistencia autorizado y solicitar el empleo de repuestos originales.

El incumplimiento de lo anterior puede comprometer la seguridad del aparato.

• La seguridad eléctrica de este aparato se garantiza solamente cuando el mismo se encuentre correctamente conectado a tierra, como lo prevén las vigentes normas de seguridad eléctrica.

Es necesario verificar este fundamental requisito de seguridad y en caso de dudas, solicitar un cuidadoso control de la instalación por parte de personal profesionalmente calificado. **El constructor no puede ser considerado responsable por los daños que puedan originarse por falta de conexión a tierra en la instalación.**

• Para la instalación eléctrica es necesario prever un interruptor omnipolar cuya abertura de contactos sea igual o mayor a 3 mm.

• Este aparato debe ser destinado únicamente al uso para el que ha sido expresamente concebido.

• No lavar el aparato bajo chorros de agua directos o de alta presión.

• No tapar las aberturas o las rendijas de aspiración o de salida de calor.

• Para evitar el riesgo de oxidación o de ataques químicos en general, es preciso mantener limpias las superficies de acero inoxidable.

• Limpiar a diario las partes de acero inoxidable con agua tibia enjabonada, luego enjuagar bien y secar con cuidado.

• No limpiar nunca el acero inoxidable con esponjas metálicas, cepillos o raspadores de acero común, puesto que se podrían depositar partículas de hierro, las cuales, oxidándose, provocarían puntos de óxido. En caso de necesidad, es posible emplear lana de acero inoxidable en el sentido del satinado.

• En el caso en que el aparato no sea utilizado por largo tiempo, frotar enérgicamente todas las superficies de acero con un trapo embebido en aceite de vaselina, de manera que se extienda una película protectora. Ventilar a menudo los locales.

• La firma constructora rechaza cualquier responsabilidad sobre daños ocasionados por una instalación errónea, por la manumisión del aparato, su uso inapropiado, mal mantenimiento, incumplimiento de las normas locales y uso incorrecto.

• Antes de efectuar la conexión CONTROLAR en la TARJETA TÉCNICA

que se encuentra en el interior de la puerta que EL APARATO HAYA SIDO ENSAYADO Y APROBADO PARA EL TIPO DE GAS DEL QUE EL USUARIO DISPONE.

•En el caso en que el tipo de gas indicado en la placa técnica no sea el disponible, seguir todas las indicaciones del párrafo "TRANSFORMACIÓN PARA FUNCIONAMIENTO CON OTROS TIPOS DE GAS"

•Durante el funcionamiento el horno debe ser utilizado y vigilado por personal competente .

INSTALACIÓN DEL APARATO

•Las operaciones de instalación, las posibles transformaciones para el uso con otros tipos de gas, la puesta en marcha, la eliminación de cualquier inconveniente en las instalaciones, deben ser llevadas a cabo únicamente por personal calificado, en el cumplimiento de las normas que se encuentran en vigor.

•Las instalaciones del gas, de la energía eléctrica y los locales donde han de ser colocados los aparatos deben cumplir con los reglamentos existentes. En particular se debe considerar que el aire necesario para la combustión de los quemadores es equivalente a 2 m³/h por cada kW de potencia instalada y que las Normas para la prevención de accidentes deben ser respetadas.

La instalación y el mantenimiento del aparato deben ser efectuados de acuerdo con las normas y reglas del reglamento en vigor, a saber:

•Normativa de seguridad contra incendios y contra el pánico en locales abiertos al público:

COLOCACIÓN DE LOS APARATOS

•Desempaquetar los aparatos y ubicarlos en el lugar de utilización, nivelándolos y ajustando su altura mediante los pies u otros medios.

•Quitar la película protectora de los paneles externos levantándola lentamente para impedir que el pegamento quede sobre los paneles.

•Es importante que las paredes adyacentes al aparato estén protegidas contra el calor. Se aconseja interponer hojas refractarias o ubicar los aparatos por lo menos a 100 mm de distancia de las paredes laterales y posteriores.

•El horno debe ser colocado sobre una tabla o sobre su soporte.

EVACUACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE COMBUSTIÓN (ver fig. 1)

Los aparatos deben ser instalados en locales aptos para la descarga de los productos de la combustión, que debe ser efectuada cumpliendo con lo que establecen las normas

de instalación. Nuestros aparatos se consideran de la siguiente manera (ver tabla datos técnicos):

• Aparatos a gas de tipo A previstos para ser conectados con un conducto natural para la evacuación de los productos de la combustión, por ejemplo para ser conectados a una chimenea de eficiencia cierta, con tiraje natural, o para descargar los productos de la combustión directamente al exterior (fig.1); o conectados con un sistema de descarga forzada, por ejemplo una campana equipada con aspirador mecánico.

Si los productos de la combustión son descargados por medio de un sistema de descarga forzada:

- la alimentación a gas de los aparatos debe ser directamente controlada por el sistema de descarga forzada y se debe interrumpir en el caso en que la capacidad de la descarga baje de los valores prescritos. El gas se debe volver a suministrar a los aparatos sólo manualmente (fig.1).

- de ser instalado debajo de una campana, la parte final del conducto de descarga del aparato debe estar ubicada dentro del perímetro de base de la campana.

SALIDA FUERZADA

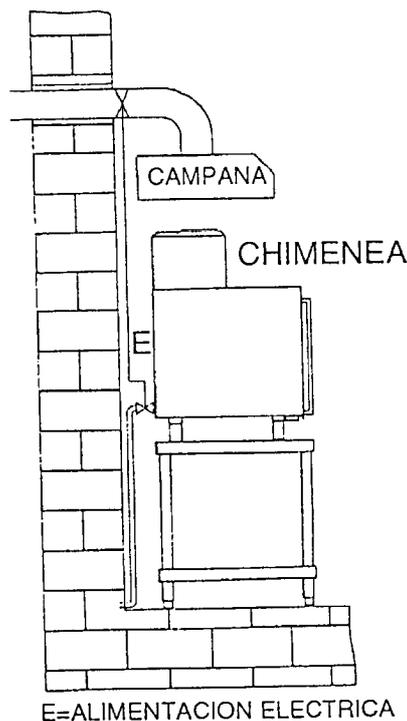


Fig. 1

CONEXIÓN CON LA INSTALACIÓN DE GAS

•El aparato debe ser alimentado con un gas que posca las siguientes características y presión (ver tabla II).

•El aparato ha sido probado y preparado para su funcionamiento con gas natural a 20 mbar

•Si la presión de la red varía más del ±10% de la presión nominal, se aconseja montar un regulador de presión antes del aparato para garantizar la presión nominal.

•El empalme del gas de entrada debe ser de metal, de tipo fijo o flexible, con una tubería

de sección adecuada; sin olvidar que antes del aparato es necesario aplicar una llave de paso.

•Después de la conexión con la red del gas, controlar que no haya pérdidas en las juntas con algún producto espumoso.

¡NUNCA CON UNA CERILLA ENCENDIDA !!!

ANTES de la puesta en marcha es ABSOLUTAMENTE NECESARIO comprobar la indicación del tipo de gas para el que el aparato está preparado.

La indicación se encuentra en la placa técnica que se ve debajo de la puerta.

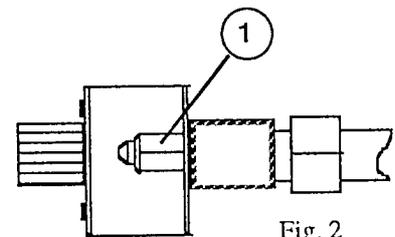


Fig. 2

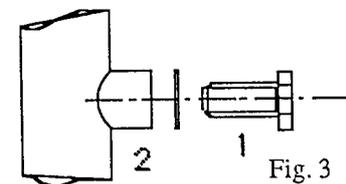


Fig. 3

INSTRUCCIONES ESPECIALES/ INSTALACIÓN DEL GAS TRANSFORMACIÓN PARA FUNCIONAMIENTO CON OTROS TIPOS DE GAS PARA LA CONEXIÓN CON OTRO TIPO DE GAS, EFECTUAR LAS SIGUIENTES OPERACIONES:

Reemplazo de las boquillas de los quemadores principales (fig. 4).

- Sacar el tornillo 4 y el regulador de aire 5, desenroscar la boquilla 3 y cambiarla con la que le corresponde al tipo de gas escogido (ver tabla II), cuidando de volver a montar la arandela de estanqueidad 6.

- Volver a colocar el regulador de aire 5.

Regulación de la llama del piloto (fig. 4)

- Destornillar el tapón 2 ubicado en la parte inferior del grupo piloto y girar el tornillo en el sentido contrario al de las agujas del reloj. Así se obtiene una regulación homogénea del piloto.

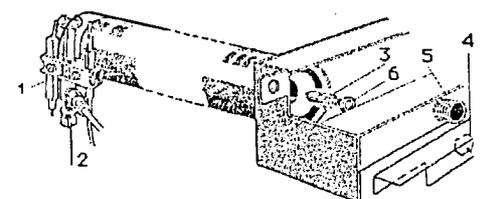


Fig. 4

Tabla II CAT.II 2H3+

MODELO	TOBERA	GAS GPL G30 28 mbar	GAS GPL G31 37mbar	GAS G20 20 mbar
GF 4P/5G	PRINCIPAL	120	120	165R
	PILOTO	n 20	n 20	r. 40
GF 6P/7G	PRINCIPAL	150	150	2.20R
	PILOTO	n 20	n 20	r. 40
GF 8P/10G	PRINCIPAL	160	160	2.30R
	PILOTO	n 20	n 20	r. 40

Las toberas vienen marcadas en 1/100 de milímetros.

COMPONENTES DE ENCENDIDO, REGULACIÓN, CONTROL Y SEGURIDAD DE LOS HORNOS

Termostato de funcionamiento

Con temperaturas de trabajo comprendidas entre 50°C y 300°C, para el control de la temperatura dentro de la cámara de cocción.

Termostato de seguridad

El aparato está equipado con un termostato de seguridad que corta la alimentación eléctrica y del gas en caso de funcionamiento defectuoso (recalentamiento).

Para volver a ponerlo en funcionamiento es necesario llamar al servicio técnico.

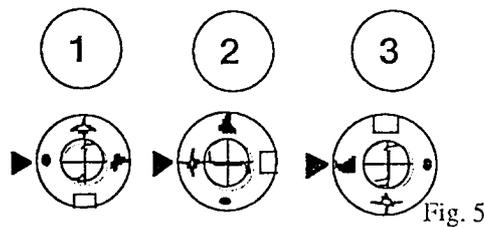
Motor

El motor del ventilador viene con protección térmica incorporada para la interrupción del funcionamiento en caso de recalentamiento. La restauración del funcionamiento es automática: se produce si bien la temperatura del motor desciende hasta permitir que arranque.

El horno se apaga automáticamente cuando se abre la puerta.

ESQUEMA DE CONTROL (fig. 5)

- 1= Todo apagado
- 2 = Encendido (piloto encendido)
- 3 = Funcionamiento



VÁLVULA DEL GAS (fig. 7)

(4) PERILLA DE CONTROL

Controla la válvula del gas. Debe ser levemente presionada y girada en el sentido contrario al de las agujas del reloj.

Para encender el piloto, girar la perilla hasta la posición 2 y seguir apretando hasta que la llama se encienda y permanezca encendida (unos 20 segundos).

En la posición 2 el quemador principal no se enciende. Para encenderlo es necesario poner la perilla en la posición 3.

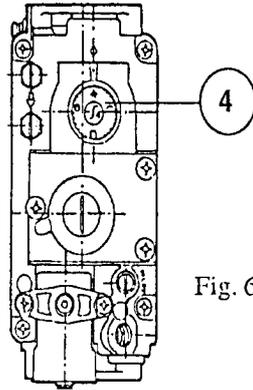


Fig. 6

DISPOSITIVO DE SEGURIDAD

- Si el piloto se apaga, la válvula del gas corta el flujo del gas.

- Dispositivo de seguridad para los casos de manejo incorrecto:

Cuando el piloto se apaga no es posible volverlo a encender hasta que el termopar no se haya enfriado.

- Dispositivo incorporado para garantizar un encendido lento.

TERMOPAR

Cuando el piloto queda encendido, el termopar sirve para emitir un impulso electromagnético a la válvula del gas. Esta fuerza es necesaria para abrir la válvula de membrana que posibilita el flujo del gas (fig. 6).

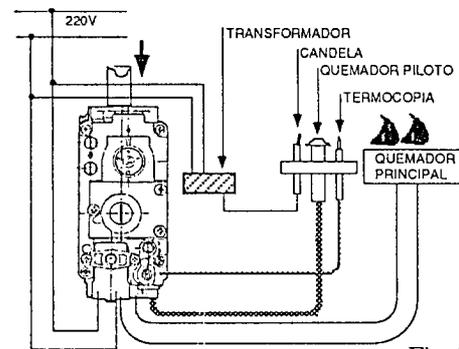


Fig. 7

COLOCACIÓN

EMPLAZAMIENTO (fig. 8)

El horno debe ser colocado en una situación perfectamente nivelada. Un terreno inclinado o irregular podría impedir su correcto funcionamiento.

Las irregularidades del piso pueden ser corregidas por medio de los pies regulables. El aparato no debe ser colocado contra paredes, tabiques, divisorios, muebles de cocina o revestimientos similares en material inflamable, y debe ser colocado en un ambiente ventilado (ver normas locales en vigor al momento de la instalación).

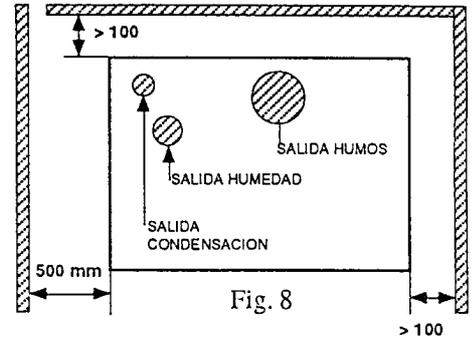


Fig. 8

PUESTA EN MARCHA PREPARATIVOS PARA LA PUESTA EN MARCHA

Antes de poner en marcha por primera vez el aparato, es necesario efectuar las siguientes operaciones:

- comprobar que el tipo de gas a disposición del usuario corresponda con el indicado en la placa de características; de lo contrario seguir las indicaciones del párrafo "Transformación para funcionamiento con otros tipos de gas"

- remover todos los restos del material de embalaje;

- quitar todas las películas autoadhesivas de plástico que protegían las superficies de acero;

- despegar todas las etiquetas autoadhesivas con informaciones sobre el aparato;

- limpiar cuidadosamente el aparato con un paño húmedo y con detergente neutro. No utilizar esponjas metálicas u otros materiales abrasivos.

CONTROLES A EFECTUAR ANTES DE LA PUESTA EN MARCHA

Para la puesta en marcha, seguir las sugerencias de las instrucciones para el uso. Verificar que la chimenea no contenga objetos o material y que la salida del gas combustión esté en perfecto estado.

CONTROL DE LA POTENCIA TÉRMICA

Los aparatos deben ser utilizados con las boquillas adecuadas para su potencia térmica nominal.

La potencia térmica se indica como potencia térmica nominal en la plaqueta técnica.

Las boquillas adecuadas son las que se detallan en la tabla II de las instrucciones para la instalación.

El funcionamiento con las potencias térmicas resultantes con las boquillas previstas se admite cuando:

- las presiones se mantienen dentro de los siguientes valores:

- 20 mbar para G20
- 28/37 mbar para G30/G31

Si las presiones salen de tales valores, no se debe poner en marcha el aparato.

La regulación del mínimo no se aplica durante

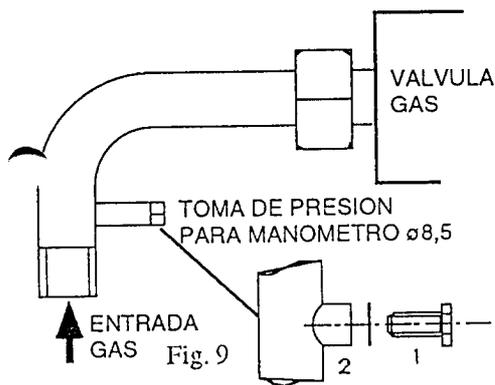
los controles encendido/apagado del termostato de funcionamiento (para la regulación de la temperatura).

CONTROL DE LA PRESIÓN DE ALIMENTACIÓN (fig. 9)

La presión de alimentación se debe medir con un manómetro para líquidos (por ejemplo un tubo en forma de "U" con la resolución mínima de 0,1 mbar) o con un manómetro analógico.

Quitar el tapón de rosca (1) de la toma de presión (2) y conectar el tubo flexible del manómetro: después de efectuar la medición, volver a cerrar la toma de presión.

Este control se debe efectuar mientras el aparato esté en funcionamiento.



CONEXIÓN CON LA RED DE AGUA

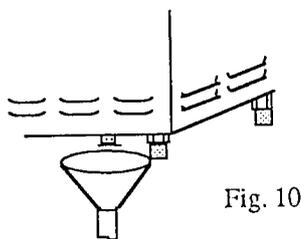
Conectar el aparato únicamente al agua fría. Se aconseja instalar un reductor de presión. $P_{m\acute{a}x} = 2,5 \text{ bar}$ (250 kPa).

CONEXIÓN DE DESAGÜE (fig. 10)

Para conectar el drenaje, instalar a la salida del aparato un tubo del diámetro de 30 mm y de la longitud máxima de 1,5 m, con pendiente constante que garantice un desagüe libre.

El tubo de drenaje debe confluir en un sifón abierto.

No se admite la conexión cerrada de la canalización.



Antes del aparato es necesario instalar las llaves de paso adecuadas.

CONEXIÓN CON LA INSTALACIÓN ELÉCTRICA

Para acceder al tablero de bornes de conexión eléctrica, quitar el costado izquierdo.

Al momento de la instalación, es necesario prever un interruptor cortacircuitos omnipolar con distancia de abertura de los contactos igual o superior a 3 mm.

Características del cable de conexión: clase no inferior al tipo HO7-RN-F con secciones que respeten los datos que aparecen en los esquemas de instalación adjuntos.

La seguridad eléctrica de este aparato se garantiza solamente si el mismo se encuentra conectado eficazmente a tierra, como lo prevén las normas de seguridad eléctrica en vigor.

El constructor no puede ser considerado responsable de los daños que se pudieran originar por falta de conexión a tierra.

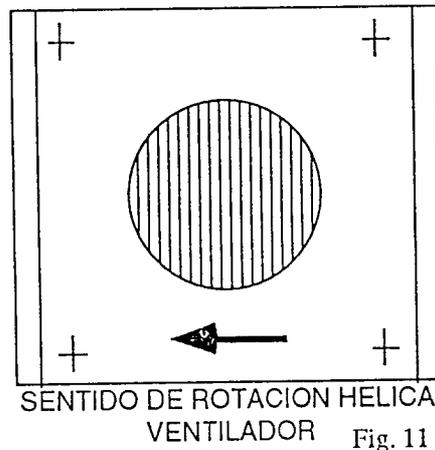
EQUIPOTENCIAL

El aparato debe estar equipado con un sistema equipotencial. Con tal finalidad viene con un borne de conexión sobre la pared posterior, en la zona de entrada del cable de alimentación. Este borne está marcado con la palabra "equipotencial".

ATENCIÓN!

Después de la conexión del aparato, comprobar el sentido de rotación del ventilador, que debe girar en el sentido de las agujas del reloj (fig. 11).

Si no girara en tal sentido se podría perjudicar el correcto funcionamiento del aparato, con la consiguiente posibilidad de ocasionar daños (Ver fig. 11).



El plano superior del aparato no debe ser utilizado como superficie de apoyo. En particular, se recomienda evitar obstruir la válvula de sobrepresión y la salida del vapor. El constructor excluye la garantía en caso de mala instalación del aparato.

En cuanto a la conexión eléctrica, ver también el esquema eléctrico adjunto.

Los aparatos de la serie GF se entregan con un cable de alimentación sin enchufe.

Además que respetando las normas vigentes, una buena instalación se debe llevar a cabo conectando un enchufe normalizado al cable y considerando que el cable amarillo/verde es el de tierra; o de otra manera mediante una conexión a una instalación fija cuyo interruptor debe tener la distancia mínima de 3 mm entre los contactos.

El interruptor y la toma se deben encontrar

en las inmediatas cercanías del aparato.

INSTRUCCIONES PARA EL USO

- Explicar al cliente el funcionamiento y la utilización del aparato con la ayuda de las presentes instrucciones; el usuario debe conservar este manual para poderlo consultar sucesivamente.

- Comunicar al usuario que cualquier modificación de la construcción que pueda alterar la alimentación del aire necesario para la combustión, exige un nuevo control del funcionamiento.

- Indicarle al cliente la posición de las llaves de paso (agua y gas) y del interruptor eléctrico.



fig.12

SALIDA DE VAPORES DE LA CÁMARA DE COCCIÓN

No tapar, obstruir o canalizar esta salida por ningún motivo, pues debe permanecer libre en todo momento. Tirando de la perilla se aumenta la descarga.

PREPARACIÓN DE LA REPOSTERÍA

Como hornos para repostería, los hornos de la serie GF son muy completos y ofrecen una notable capacidad de producción.

Con respecto a la cocción, no hay diferencia entre los alimentos frescos y los congelados (si el producto está cubierto con azúcar impalpable, hornearlo ni bien haya sido sacado del congelador, para evitar que el azúcar se derrita). Todos los demás alimentos pueden ser descongelados y luego leudados en un armario calefaccionado o de fermentación. Algunas veces es preciso humidificar los productos antes de la cocción.

Para los que no son reposteros, a continuación se suministran algunas aclaraciones:

LA LEVADURA

Es muy importante conocer la función de la levadura dentro de la masa y así como los factores que pueden afectarla negativamente. La levadura se encuentra en todos los productos que deben ser puestos en los armarios de fermentación antes que en el horno.

Los productos bien leudados son mejores, más livianos y sabrosos; sin levadura serían prácticamente incomibles.

La levadura debe ser fresca, pues de otra manera pierde su capacidad.

La temperatura perfecta para favorecer su acción está comprendida entre 30°C y 35°C; con temperaturas inferiores a 0°C la acción de la levadura no se detiene, pero se hace más lenta.

Mientras la masa está leudando, no es posible detener la acción de la levadura sin que se pierda gran parte de sus cualidades.

LA ACCIÓN DE LA LEVADURA

Les aconsejamos observar con atención y tocar levemente los productos leudados antes de introducirlos en el horno. Así Ud. podrá apreciar rápidamente cuando un alimento está listo para la cocción.

Ud. lo podrá ver por el aumento del volumen; cuando el producto haya alcanzado un volumen tres o cuatro veces mayor que el del producto congelado, estará listo para la cocción.

INCONVENIENTES Y SOLUCIONES

¿El horno no cocina de manera uniforme?

• Los productos están apilados demasiado tupido.

Una buena circulación de aire es indispensable.

• Las rejillas o las fuentes están demasiado arimadas.

Falta una buena circulación de aire.

• Controlar las tablas de cocción, pues las causas podrían ser:

- una temperatura demasiado alta;
- el producto no soporta un contacto directo con el aire caliente.

En este caso hay que poner el producto en un recipiente GN 1/1 más hondo que la altura del producto mismo.

- Bajar un 20% de la temperatura y hacer durar la cocción algunos minutos más.

¿El producto sale seco y no se puede consumir?

• Puede que no haya una humidificación suficiente durante la cocción.

• Controlar que el humidificador funcione correctamente.

• Es posible que el producto no haya sido untado con aceite.

• Si el producto necesita que se lo proteja contra el aire caliente, usar un recipiente GN 1/1 más hondo.

• Disminuir la duración de la cocción.

ATENCIÓN: Una de las ventajas principales de estos hornos es que cocinan UNIFORMEMENTE.

Por lo tanto, si los productos no salen cocinados de manera homogénea, probablemente existe un error de utilización: hay que seguir ensayando. Por supuesto, todo depende del producto y de la receta.

Las tablas que aparecen en este manual son solamente indicativas. Únicamente la experiencia, la personalización de los tiempos de cocción y de la combinación de los ciclos de cocción, la fantasía y la intuición del usuario pueden llegar a convertir este horno en una ayuda secreta y valiosa.

DATOS TECNICOS - tab. I - VERSION GAS

MOD. GASTRONOMIA		GF5GM	GF7GM	GF10GM
MOD. PASTELERIA		GF4PM	GF6PM	GF8PM
Potencia termica nominal	kW	9,5	16,5	19
Capacidad gastronomia	1/1GN	5 llanos	7 llanos	10 llanos
Capacidad pasteleria	1/1EN	4 bandejas	6 bandejas	8 bandejas
Anchura	mm	960	960	960
Profundidad	mm	800	900	900
Altura	mm	710	835	1030
Peso	kg	108	137	163
Temperaduras	°C	50÷300	50÷300	50÷300
Alimentación de gas	'	G1/2"R 228	G1/2"R 228	G1/2"R 228
Alimentación de agua	'	G1/2"R	G1/2"R	G1/2"R
salida condensación	Ø mm	40	40	40

DATOS ELECTRICOS:

Alimentación	V	3N400VAC 50Hz	3N400VAC 50Hz	3N400VAC 50Hz
Potencia motor	kW	0,372	0,735	0,735

CONTROLES E INDICACIONES

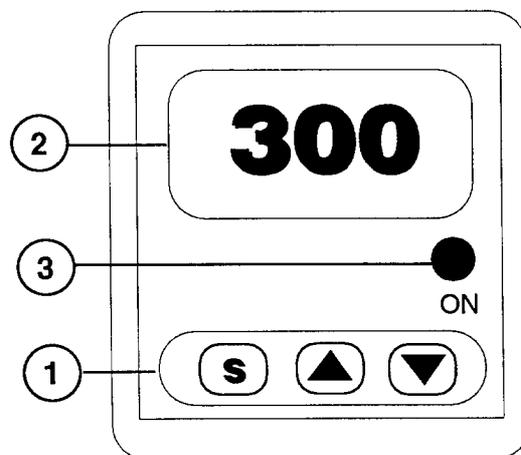
1. TECLADO

 Visualización/modificación del umbral de regulación

PARA AUMENTAR O DISMINUIR EL VALOR DE LA TEMPERATURA, APRETAR AL MISMO TIEMPO LA TECLA "S" Y LA TECLA CON LA FLECHA DE AUMENTO O DISMINUCIÓN.

 Disminución del umbral al presionar la tecla "S"

 Aumento del umbral al presionar la tecla "S"



2. Visualización de la temperatura

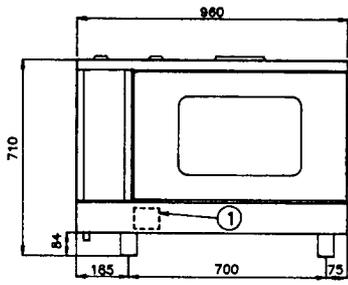
LUZ DE INDICACIÓN (3) SE ILUMINA CUANDO EL TERMOREGULADOR ESTÁ ACTIVADO. CONTACTO CERRADO DURANTE LA FASE DE CALENTAMIENTO. APAGADA DESPUÉS DE ALCANZADA LA TEMPERATURA.

MAL FUNCIONAMIENTO

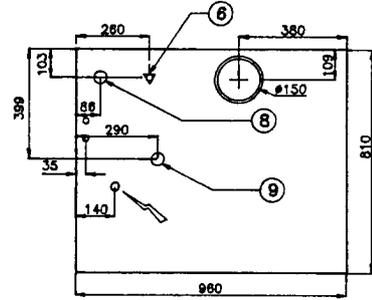
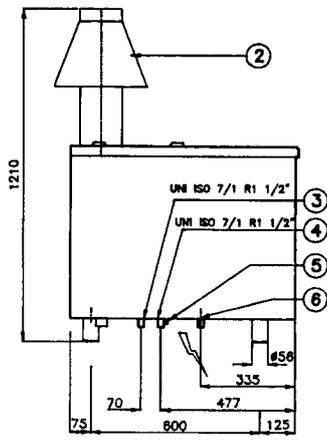
EL INSTRUMENTO DETECTA LAS SIGUIENTES IRREGULARIDADES:

- CORTO CIRCUITO SONDA
- ROTURA SONDA
- SONDA NO CONECTADA

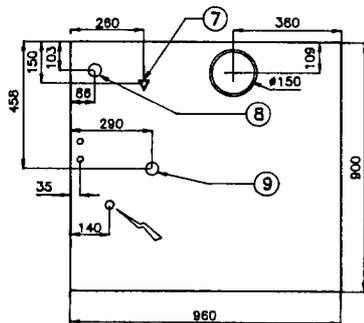
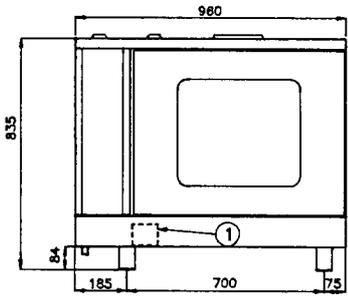
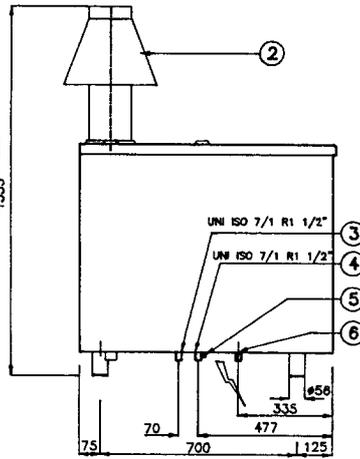
EL INSTRUMENTO VISUALIZA EL MENSAJE "EEE".



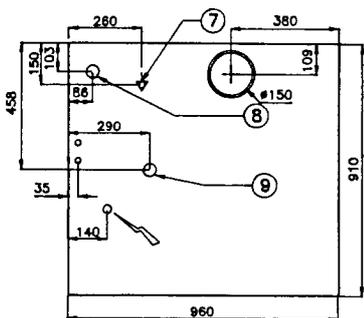
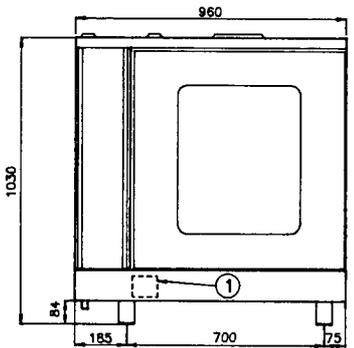
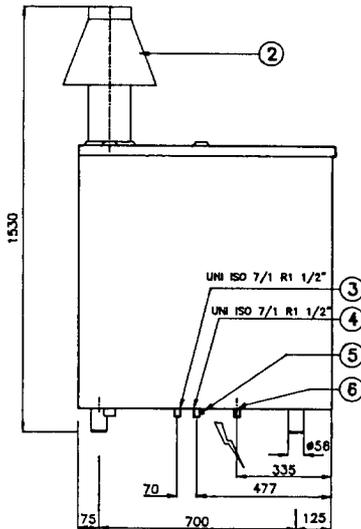
GF5G1
GF4P1



GF7G1
GF6P1

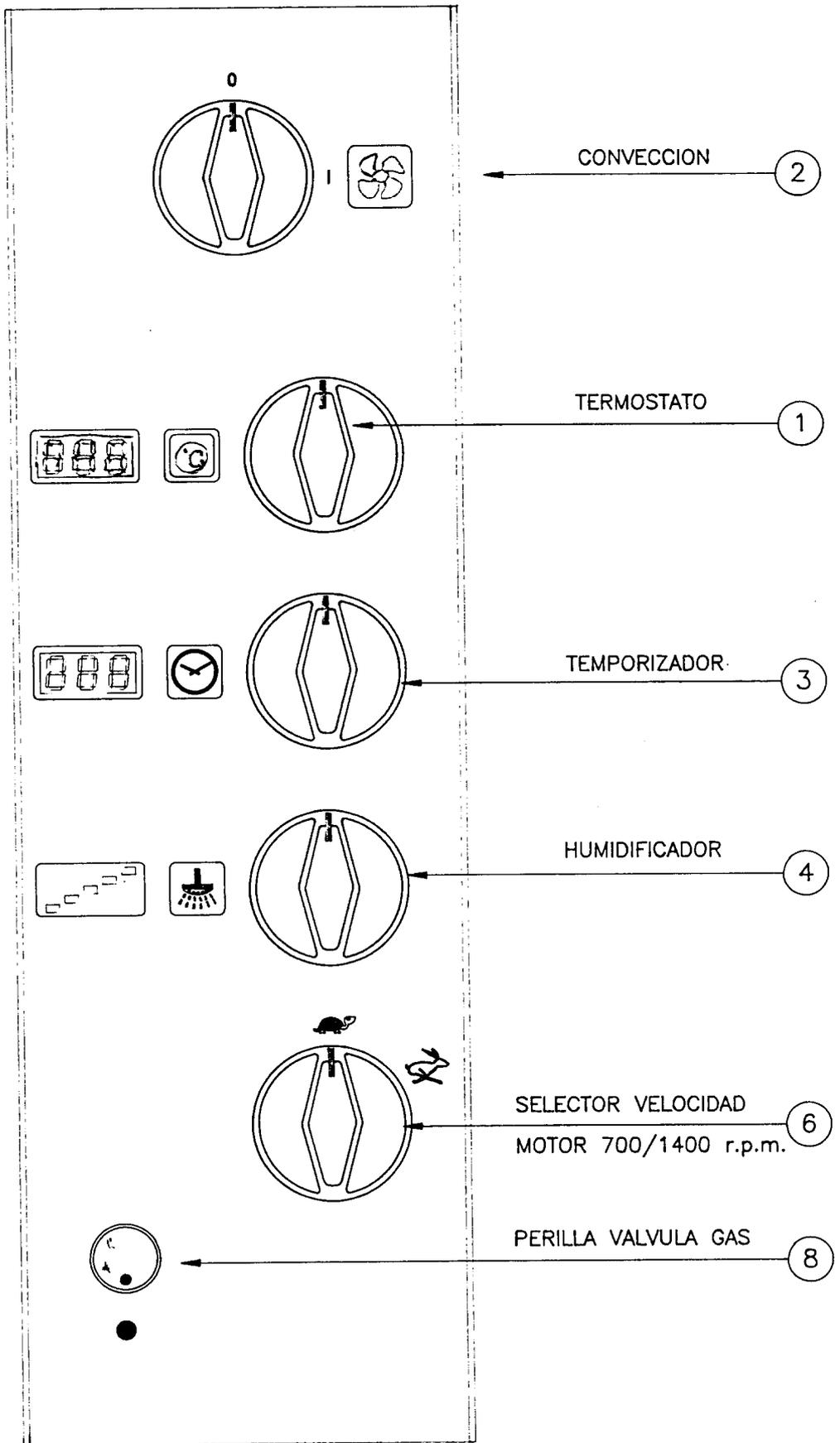


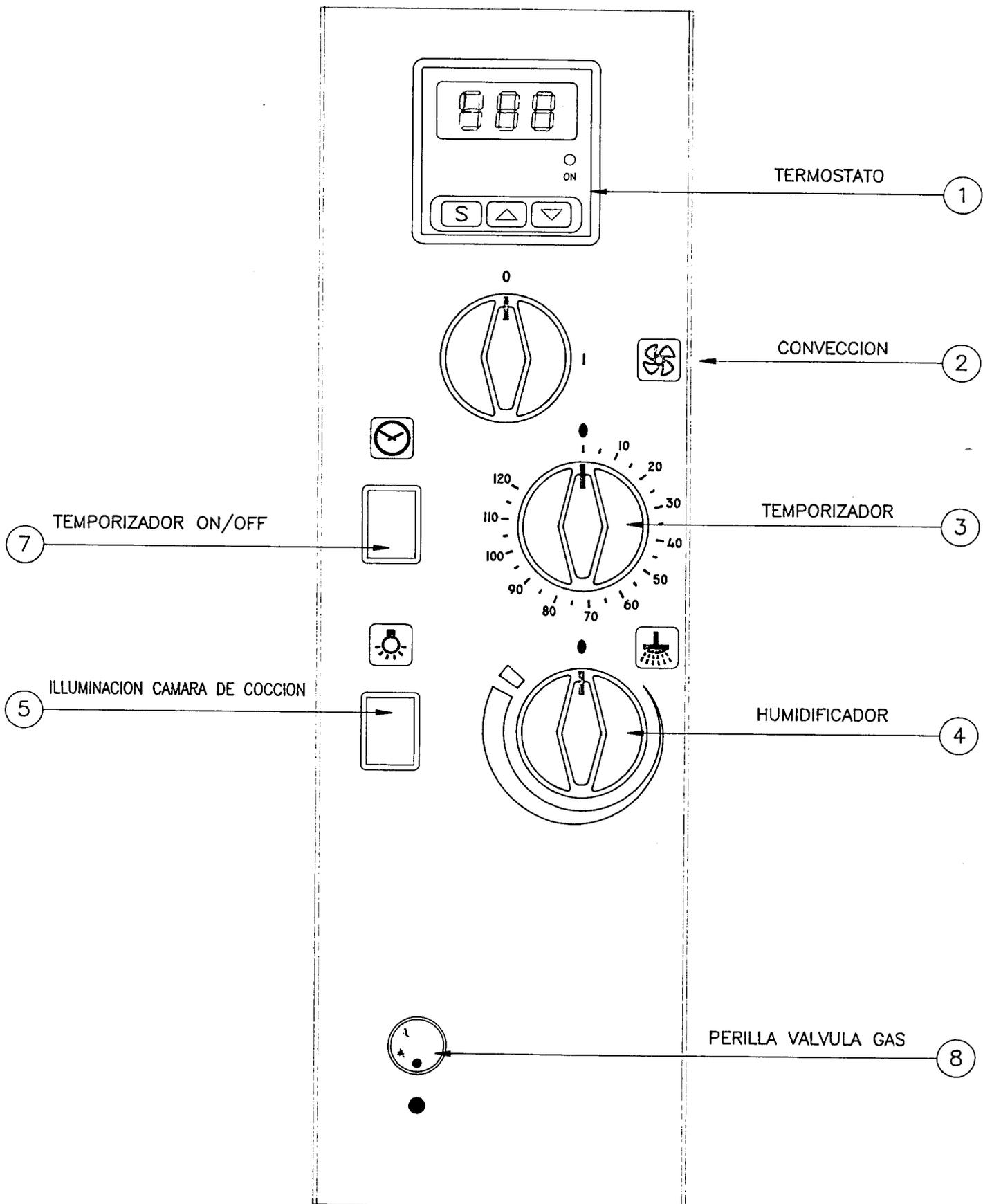
GF10G1
GF 8P1

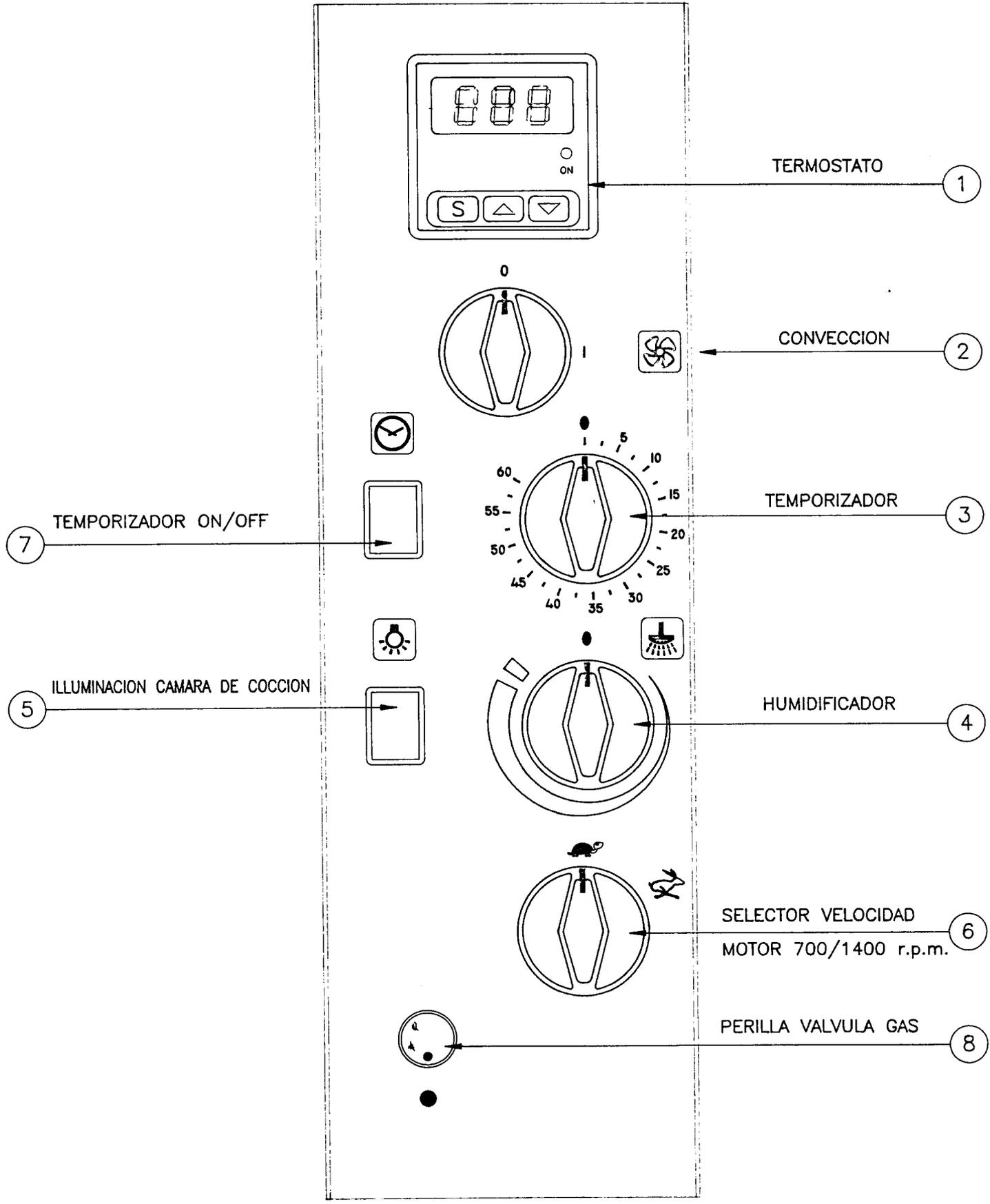


LEGEND

- 1 = TARJETA TECNICA
- 2 = SALIDA HUMOS
- 3 = ENTRADA AGUA
- 4 = ENTRADA GAS
- 5 = TOMA DE PRESION $\phi 8,5$
- 6 = ENTRADA ELECTRICA
- 7 = TORNILLO EQUIPOTENCIAL
- 8 = SALIDA CONDESACION $\phi 40$
- 9 = SALIDA HUMEDAD $\phi 45$







TERMOSTATO 1

CONVECCION 2

TEMPORIZADOR 3

HUMIDIFICADOR 4

SELECTOR VELOCIDAD 6
MOTOR 700/1400 r.p.m.

PERILLA VALVULA GAS 8

TEMPORIZADOR ON/OFF 7

ILLUMINACION CAMARA DE COCCION 5

TARGHETTA TECNICA - PLAQUETTE TECHNIQUE
 PLACA DE CARACTERISTICAS - TECHNICAL DATA PLATE
 GERATESCHILD

CCT 0049		49RD XXXX		CRT/KRT		GRS/GRZ		G30	G31	G23	G25	
IIP0/I-YPE X		I12H3+		P mbar		30		37	20	/	/	IT <input type="checkbox"/>
MOD XXXXXXXX XXXXXXXXXX		I12E+3+		P mbar		28		37	20	25	25	FR <input type="checkbox"/>
Nr. XXXXX/XXX		I2E+/I3+		P mbar		28		37	20	25	25	BE <input type="checkbox"/>
ΣOn KU XXXX		I12H3B/P		P mbar		30		30	20	/	/	DK <input type="checkbox"/>
G30-G31 G20 G25		I12H3+		P mbar		28		37	20	/	/	ES <input type="checkbox"/>
Ks/h m ² /h m ² /h		I12L3B/P		P mbar		30		30	/	25	25	NL <input type="checkbox"/>
XXXX XXXX XXXX		I12H3+		P mbar		30		37	20	/	/	PT <input type="checkbox"/>
		I12H3+		P mbar		28		37	20	/	/	GB <input type="checkbox"/>
		I12 EEL3B/P		P mbar		50		50	20	20	20	DE <input type="checkbox"/>
		I3+		P mbar		50		37	/	/	/	GR <input type="checkbox"/>
		I12H3B/P		P mbar		50		50	20	/	/	RI <input type="checkbox"/>
		I12H3B/P		P mbar		30		30	20	/	/	SE <input type="checkbox"/>
		I12H3B/P		P mbar		30		30	20	/	/	FI <input type="checkbox"/>
		I3B/P		P mbar		30		30	/	/	/	NO <input type="checkbox"/>

Vac XXX KU XXXX Hz XX made in Italy

AVVERTENZA

LA CASA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITA' PER LE POSSIBILI INESATTEZZE CONTENUTE NEL PRESENTE OPUSCOLO IMPUTABILI AD ERRORI DI TRASCRIZIONE O STAMPA.

SI RISERVA INOLTRE IL DIRITTO DI APPORTARE AL PRODOTTO QUELLE MODIFICHE CHE RITIENE UTILI O NECESSARIE, SENZA PREGIUDICARNE LE CARATTERISTICHE ESSENZIALI.

LA DITTA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI E QUALSIASI RESPONSABILITA' QUALORA NON VENISSERO STRETTAMENTE OSSERVATE LE NORME CONTENUTE IN QUESTO MANUALE.

LA DITTA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITA' PER DANNI DIRETTI ED INDIRETTI CAUSATI DA ERRATA INSTALLAZIONE, MANOMISSIONI, CATTIVA MANUTENZIONE, IMPERIZIA NELL'USO.

WARNING

THE MANUFACTURING CO. DECLINES EVERY RESPONSABILITY FOR POSSIBLE MISTAKES CONTAINED IN THIS BOOKLET IMPUTABLE TO PRINTING OR TRANSCRIPTION ERRORS.

IT ALSO RESERVES THE RIGHT TO BRING CHANGES TO THE PRODUCT IF RETAINED USEFUL OR NECESSARY WITHOUT JEOPARDIZING THE ESSENTIAL CHARACTERISTICS.

THE MANUFACTURING COMPANY DECLINES ANY AND EVERY RESPONSABILITY IF THE RULES BROUGHT IN THIS MANUAL ARE NOT STRICTLY OBSERVED.

THE MANUFACTURING CO. DECLINES ANY RESPONSABILITY FOR DAMAGES CAUSED DIRECTLY OR INDIRECTLY DUE TO ERRONEOUS ASSEMBLY, TAMPERING, BAD MAINTENANCE, LACK OF SKILL.

AVERTISSEMENT

LA SOCIETE CONSTRUCTRICE DECLINE TOUTES RESPONSABILITES POUR LES POSSIBLES INEXACTITUDES CONTENUES DANS CET OPUSCULE IMPUTABLE A ERREURS DE TRANSCRIPTIONS OU IMPRIMERIES.

ELLE RESERVE LE DROIT DE APPORTER A SES PRODUITS LES MODIFIQUES QUE RETIENNE UTILE OU NECESSAIRES, SANS PREJUDICIER LES CARACTERISTIQUES ESSENTIELLES.

LA SOCIETE CONSTRUCTRICE DECLINE TOUTES RESPONSABILITES AU CAS AUQUEL LES NORMES CONTENUES DANS CET OPUSCULE NE SOIENT STRICTEMENT RESPECTEES.

LA SOCIETE CONSTRUCTRICE DECLINE TOUTE RESPONSABILITE CONCERNANT DES DEGATS DIRECTS OU INDIRECTS PROVOQUEES PAR UNE INSTALLATION ERRONEE, ALTERATION, MAUVAIS ENTRETIEN, INEXPERIENCE LORS DE L'UTILISATION.

WARNUNG

DIE HERSTELLFIRMA LEHNT JEGLICHE UNGENAUIGKEITEN IN DER VORLIEGENDEN BROSCHÜRE DURCH ÜBERTRAGUNGS ODER DRUCKFEHLER AB.

SIE BEHÄLT SICH AUSSERDEM DAS RECHT VOR, AM PRODUKT ÄNDERUNGEN VORZUNEHMEN, DIE SIE FÜR PASSEND ODER NOTWENDIG HÄLT, OHNE DADURCH SEINE WESENTLICHEN EIGENSCHAFTEN ZU VERÄNDERN.

DIE HERSTELLFIRMA LEHNT JEGLICHE VERANTWORTUNG AB, WENN DIE IN DIESER BETRIEBSANLEITUNG ENTHALTENEN VORSCHRIFTEN NICHT STRENGSTENS EINGEHALTEN WERDEN.

DIE HERSTELLFIRMA LEHNT JEGLICHE HAF-TUNG FÜR DIREKTE ODER INDIREKTE SCHÄDEN AB, DIE DURCH FALSCHER AUFSTELLUNG, HANDANLEGEN, SCHLECHTE WARTUNG, UNSACHGEMÄSSIGEN GEBRAUCH VERURSACHT WERDEN.