

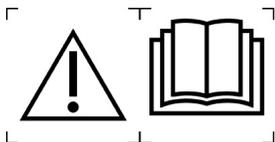
ES - **FRY TOP A GAS**



**FLG72.. - FRG72.. - FMG72..
FLG74.. - FRG74.. - FMG74..**

**FLG92.. - FRG92.. - FMG92..
FLG94.. - FRG94.. - FMG94..**

ESPAÑOL: Manual de Instalación, Uso y Mantenimiento



03/2017
rev.02/2018



Índice

1. INSTALACIÓN	4
1.1 Advertencias generales y de seguridad	4
1.2 Colocación	9
1.3 Equipotencial	10
1.4 Salida de humos	10
1.5 Conexión del gas	10
2. DATOS TÉCNICOS	15
3. INSTRUCCIONES GENERALES DE USO	17
3.1 Puesta en funcionamiento	17
3.2 Funcionamiento modelos con placa de hierro y compound	17
3.2.1 Encendido	17
3.2.2 Apagado	18
3.3 Funcionamiento modelos con válvula (placa cromada).....	18
3.3.1 Encendido	18
3.3.2 Apagado	19
3.4 Vaciado de la cubeta	19
4. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	20
5. ELIMINACIÓN DEL APARATO	21

Estimado Cliente,

Le agradecemos la confianza que nos ha otorgado al comprar uno de nuestros productos.

Este equipo forma parte de una gama completa de aparatos diseñada específicamente para la restauración. Son equipos de gran facilidad de uso, ergonomía y un diseño agradable y moderno.

El aparato tiene una garantía de 12 meses contra los eventuales defectos de fabricación a contar desde la fecha que aparece en la factura de venta. La garantía cubre el normal funcionamiento del aparato y no incluye los materiales de consumo (bombillas, etc.) y averías causadas por la instalación, el mantenimiento, la reparación y la limpieza errónea, alteraciones y uso inadecuado.

El fabricante se reserva el derecho de aportar en todo momento modificaciones que considere necesarias o útiles.

1. INSTALACIÓN

1.1 Advertencias generales y de seguridad

- Lea atentamente el presente manual antes de instalar y de poner en funcionamiento los aparatos, dado que el texto contiene indicaciones importantes concernientes a la seguridad de instalación, al uso y al mantenimiento de los mismos.
- Conserve con cuidado y en un lugar fácilmente accesible este manual para cualquier consulta futura por parte de los operadores.
- Adjunte siempre el manual en caso de transporte del aparato; si fuese necesario, pida una nueva copia al distribuidor autorizado o directamente a la empresa fabricante.
- Para los aparatos con peso superior a los 50 Kg, utilizar medios adecuados para la movilización.
- Nada más retirar el embalaje verifique que el aparato está íntegro y no presenta daños debido al transporte. No instale ni ponga en funcionamiento bajo ningún concepto un aparato dañado; en caso de duda contacte de inmediato la asistencia técnica o su distribuidor de confianza.
- Dado que el material de embalaje es potencialmente peligroso, debe ser mantenido fuera del alcance de los niños o animales y correctamente eliminado de acuerdo con las normas locales.
- La instalación se debe realizar cumpliendo con las respectivas normativas del país de instalación.
- Antes de instalar el aparato, verifique que los equipos son conformes a las normas vigentes en el País de uso y al contenido de la placa técnica.
- Una instalación o un mantenimiento diferente a los indicados en el

manual pueden ser causa de daños, lesiones o accidentes mortales.

- La instalación, el mantenimiento extraordinario y las operaciones de reparación del aparato deben ser exclusivamente efectuados por personal profesionalmente cualificado y de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
- Durante el montaje del aparato no está permitido el tránsito o la permanencia de personas no encargadas de la instalación cerca del área de trabajo.
- El aparato se ha proyectado para cocinar alimentos en ambientes cerrados y debe utilizarse únicamente para dicha función: así pues, hay que evitar cualquier uso diferente, porque sería impropio y peligroso.
- El aparato sólo podrá ser utilizado por personal adecuadamente adiestrado. Para evitar

el riesgo de accidentes o de daños al aparato es, además, fundamental que el personal reciba con regularidad instrucciones precisas relativas a la seguridad.

- El aparato no debe ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o por personas carentes de experiencia y conocimientos, a menos que las mismas no sean supervisadas o instruidas sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- El aparato se debe colocar en un local adecuadamente ventilado para prevenir una acumulación excesiva de sustancias dañinas a la salud en el aire de la habitación en donde se ha instalado.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato ni lo usen.
- Durante el funcionamiento es necesario prestar atención a las zonas

calientes de la superficie externa del aparato que, en condiciones de ejercicio, pueden superar incluso los 60° C.

- No es necesario que el usuario utilice protectores para el oído, ya que el nivel de presión acústica del aparato es inferior a 70 dB (A).
- En caso de avería o de mal funcionamiento el aparato debe ser desactivado; para su eventual reparación diríjase solamente a un centro de asistencia técnica autorizado por el fabricante y exija piezas de recambio originales.
- Las intervenciones, manipulaciones o modificaciones no expresamente autorizadas que, además, no respetan el contenido de este manual anularán la garantía.
- No deposite ni utilice sustancias inflamables en proximidad del aparato.
- En caso de que el aparato no se use por un tiempo prolongado hay que

interrumpir el suministro de gas.

- Antes de poner en funcionamiento el aparato verifique que haya retirado todas las partes del embalaje y elimínelas de acuerdo con la normativa vigente.
- Cualquier modificación necesaria de la instalación del aparato deberá ser aprobada y efectuada por personal técnico autorizado.
- El aparato está exclusivamente destinado al uso profesional.
- La falta de respeto de estas advertencias previas puede comprometer tanto la seguridad del aparato como la suya.
- **ATENCIÓN:** el suelo próximo al aparato no debe estar resbaladizo.
- La placa técnica, aplicada en el aparato, contiene información técnica importante: esta es indispensables en caso de que se solicite una intervención de



mantenimiento o una reparación del aparato; así pues se recomienda no quitarla, dañarla o modificarla.

- Después de la instalación se recomienda establecer un plan de mantenimiento programado (por lo menos una vez al año) realizado por personal cualificado.
- El aparato cumple con los requisitos de la Directiva Gas 2009/142/CE que vence en abril de 2018 y con el reglamento UE 426/2016 con efecto en abril de 2018.
- El aparato es conforme al Reglamento para el contacto con los alimentos 1935/2004.



1.2 Colocación

El aparato ha sido diseñado para ser instalado en locales cerrados, no se puede usar al aire libre y no se puede exponer a la lluvia.

El lugar designado para la instalación del aparato debe presentar una superficie rígida y horizontal que debe poder sostener con seguridad tanto el peso del aparato (aproximadamente 150 kg) como el peso de la carga en la máxima capacidad.

El aparato debe ser transportado en su pallet de madera con medios adecuados y el desplazamiento debe ser llevado a cabo adoptando todas las precauciones necesarias para evitar su vuelco.

El aparato debe ser instalado a una distancia de 100 mm de la pared lateral y a 50 mm de la pared posterior (**Fig 1**).

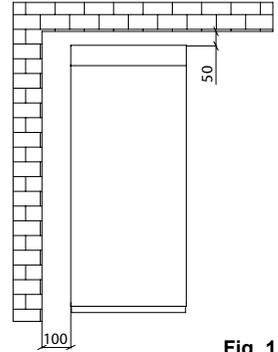


Fig. 1

Todos los materiales usados para el embalaje son compatibles con el ambiente; estos se pueden conservar sin peligro o ser eliminados en conformidad con la normativa vigente.

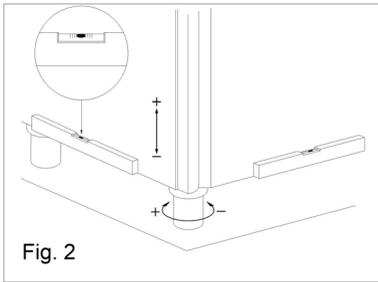


Fig. 2

Saque el aparato del embalaje y verifique su integridad y colóquelo en el lugar de uso.

Realizar la nivelación y la regulación de la altura actuando en los pies niveladores como se indica en la **Fig 2**.

Los desniveles o inclinaciones de cierta importancia pueden influenciar negativamente en el funcionamiento del aparato.

El suelo del local donde se instala el aparato debe ser de material resistente al fuego.

Si el aparato se coloca contra una pared, la misma debe resistir a valores de temperatura de 80°C y si es inflamable, es indispensable la aplicación de un aislante térmico.

Quite toda la película protectora de los paneles externos del aparato despegando lentamente para evitar que queden rastros de pegamento.

Controle que las aberturas o fisuras de aspiración o de eliminación del calor no estén obstruidas de ninguna manera.

Non obstruir las aberturas o las ranuras de aspiración o de eliminación del calor y colocar el aparato debajo de una campana de aspiración cuya instalación debe estar en conformidad con la norma.

1.3 Equipotencial

El aparato se debe incluir en un sistema equipotencial cuya eficacia se debe controlar de acuerdo con la normativa vigente.

Para la conexión, hay un borne, colocado en el bastidor y marcado con el símbolo **Fig. 3**.

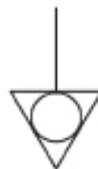


Fig. 3

En caso de que el aparato se encuentre en cercanías de otros electrodomésticos, prestar atención que los cables eléctricos y las tuberías estén lejos de las partes calientes del mismo.

Asegurarse de que alrededor del aparato exista circulación de aire adecuada.

1.4 Salida de humos

La máquina debe estar siempre instalada debajo de campana aspiradora.

Para una correcta instalación, es necesario verificar que sean respetadas las siguientes indicaciones:

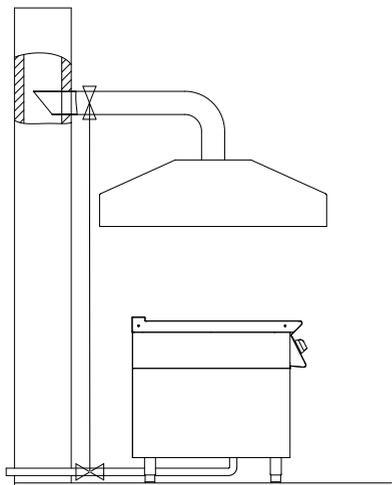


Fig. 4

- el volumen aspirado debe ser superior al de los gases de escape producidos (consultar la normativa vigente);
- la alimentación de gas del aparato debe ser directamente controlada por dicho sistema y debe interrumpirse cuando la capacidad se reduzca por debajo de los valores fijados;
- la readmisión del gas en el aparato debe poder hacerse sólo manualmente;
- la parte terminal del conducto de evacuación del aparato debe colocarse en el interior de la proyección del perímetro básico de la campana (**Fig.4**).

1.5 Conexión del gas

Controle en la placa técnica, (**Fig. 5**) colocada en el lateral abajo a la izquierda, que el aparato haya sido sometido a inspección y homologado

para el tipo de gas que va a utilizar.

Compruebe asimismo que las boquillas montadas en el aparato correspondan al tipo de gas disponible.

Controle con los datos que constan en la placa técnica que el caudal del reductor de presión sea suficiente para alimentar el aparato.

El aparato, excepto en caso de condiciones distintas en el momento de realizar el pedido, está regulado de fábrica para el funcionamiento con G20 a una presión de 20mbar.

Evite interponer reducciones de sección entre el reductor y el aparato. Es aconsejable montar un filtro de gas antes del regulador de presión a fin de garantizar un funcionamiento óptimo.

Conecte el aparato a un tubo especial para gas de sección interna no inferior a 16 mm de diámetro para conexiones de G1/2" y para conexiones de G3/4" de diámetro no inferior a los 20 mm.

El racor puede ser en metal y el tubo puede ser fijo o flexible. Preste atención a que el tubo flexible de metal de conexión al empalme de gas no toque partes sobrecalentadas del horno y no se vea sometido a esfuerzos de torsión. Usar fajas de fijación en conformidad con las normas de instalación.

Prevea grifos o cierres metálicos con un diámetro interno no inferior al tubo de empalme arriba indicado.

Después de la conexión a la red de gas es necesario verificar que no haya fugas en las juntas o en los empalmes. A tal fin utilice agua jabonosa o un producto espumógeno específico para detectar fugas.

¡NUNCA USAR LLAMAS LIBRES!

G25.3	CAT		G30	G31	G20	G25	G25.3	COUNTRY
	" 2L3B/P	Pmbar	30	30	/	25	/	NL
m ³ /h	" 2EK3B/P	Pmbar	30	30	20	/	25	NL

		CAT		G30	G31	G20	G25	COUNTRY	
		" 2H3+	Pmbar	28-30	37	20	/	IT-ES-IE-PT GB-GR-CH	
CE		" 2H3B/P	Pmbar	30	30	20	/	IT-GR-FI-EE-NO LV-CZ-SK-SI-SE	
TYPE	A+	" 2E+3+	Pmbar	28-30	37	20	25	FR	
MOD		" 2H3B/P	Pmbar	50	50	20	/	AT-CH	
NR		" 2ELL3B/P	Pmbar	50	50	20	20	DE	
		" 3+	Pmbar	28-30	37	/	/	CY-BE	
Σ Qn	kW	" 2E+	Pmbar	/	/	20	25	BE	
G30	G20	G25	" 2E3+	Pmbar	28-30	37	20	/	LU
		" 3B/P	Pmbar	30	30	/	/	MT-IS-HU-CY	
kg/h	m ³ /h	m ³ /h	" 2E	Pmbar	/	/	20	/	PL
PRDISPOSTO A GAS - PREVU A GAZ PRESET FOR GAS - EINGESTELLT AUF GAS PRDISPUSTO A GAS - PRDISPOSTO A GÁS				A				mbar	
V		Hz		kW		IP	EN 203-1	MADE IN ITALY	

Fig. 5

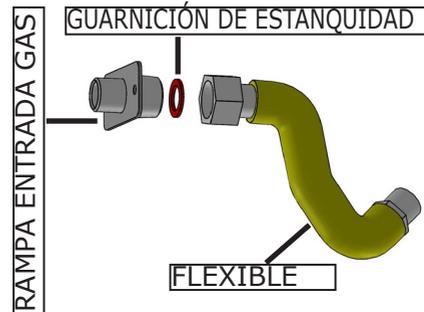


Fig. 6

Control de la Capacidad Térmica Nominal:

Durante la primera instalación y cada vez que se realiza una intervención de mantenimiento o adaptación para otro tipo de gas, es preciso realizar la medición de la **capacidad térmica nominal**.

Esta medida se puede efectuar usando el método volumétrico, con la ayuda de un cuenta-litros y de un cronómetro.

TIPOS DE GAS	PRESIÓN EN mbar.	
	NOM	MÍN
GAS METANO G20	20	18
G.P.L. G30/31	29/37	25/25

El aparato deberá ser alimentado con uno de los gases cuyas características y valores de presión están indicados en la **Tab. 1**.

Tab. 1

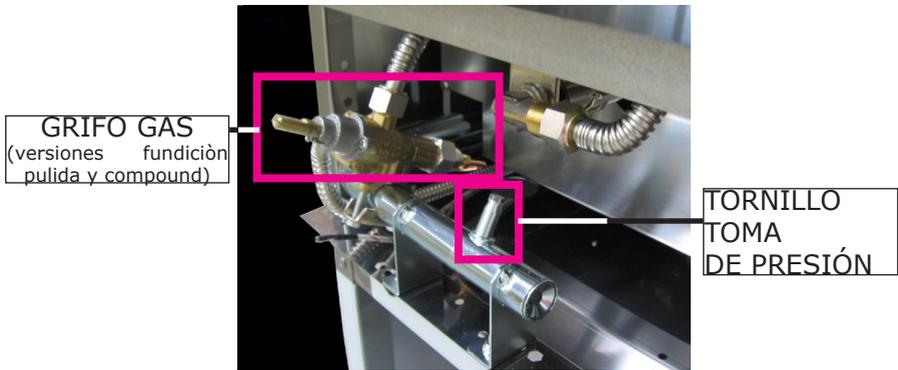


Fig.7

Control de la presión del gas:

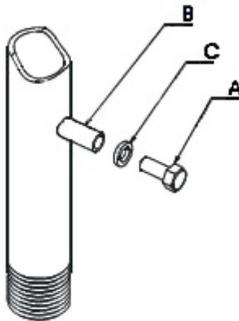


Fig. 8

La presión del gas de alimentación se debe medir a la altura de la toma de presión (**Fig.7-8**) después de haber quitado el tornillo de fijación.

Conecte, mediante un tubo flexible, un medidor a la toma de presión (por ejemplo un manómetro para líquido, con resolución mínima de 0,1 mbar) y mida la presión de entrada estando el aparato en funcionamiento.

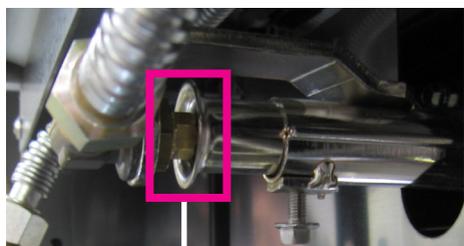
El valor de la presión no debe ser inferior al límite mínimo indicado en la **Tab. 1**.

Si el valor no fuera respetado, apague el aparato, desconecte el manómetro, apriete el tornillo de fijación sin olvidar introducir la arandela y póngase en contacto con la empresa de suministro de gas para que realice un control de la presión de red. Podría ser necesario montar un regulador de presión antes del aparato.

1.6 Conexión a un Gas Diferente

En caso de que fuera necesario conectar el aparato a un tipo de gas que no sea el tipo para el que el aparato está preparado, es necesario realizar la sustitución de las toberas.

Sustitución tobera quemador principal:



tobera **G**

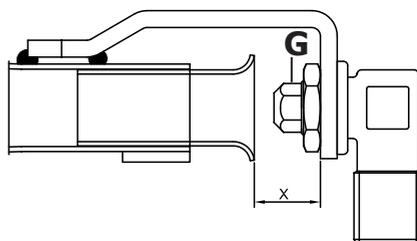


Fig. 9

Quite el panel frontal, destornille la tobera "**G**" (**Fig.9**) y sustitúyala por la adecuada al gas escogido según indicado en la placa de datos técnicos. Las toberas están marcadas en centésimas de milímetro.

Sustitución tobera quemador piloto:

Es posible acceder al quemador piloto después de haber quitado el panel frontal. Sustituir la tobera "**D**" (**Fig.10**), desatornillando la tuerca de fijación "**E**" y montar la relativa al tipo de gas con el cual se entiende alimentar la máquina. Compruebe si la llama envuelve el termopar y que el aspecto de la misma sea el correcto.

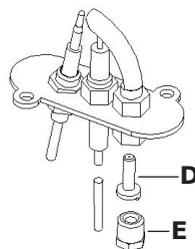


Fig.10

Regulación del aire primario

El aire primario está correctamente regulado si se asegura la estabilidad de las llamas, es decir, no deben aparecer discontinuidades de llama con el quemador en frío y retornos de llama con el quemador en caliente.

La distancia prevista para la regulación del aire primario, se indica en la **Fig.9** y en la **Tab.4**

Desatornillar el inyector "G" y montar el previsto para el tipo de gas, controlando la distancia "X" para el aire.

Una vez realizada la conversión o adaptación para el tipo de gas, es OBLIGATORIO montar la placa correspondiente que se proporciona junto con las toberas, encima de la placa de datos técnicos.

Una vez concluidas las operaciones para la conversión de gas, compruebe la sujeción de las piezas desmontadas mediante la prueba de burbujas de jabón o bien usando sustancias espumógenas específicas;

NO USAR LLAMAS LIBRES para la verificación de la presencia de fugas de gas.

¡ATENCIÓN!

EL FABRICANTE NO SE HACE RESPONSABLE Y NO INDEMNIZA EN GARANTÍA DAÑOS PROVOCADOS POR INSTALACIONES INADECUADAS Y NO CONFORMES CON LAS INSTRUCCIONES.

Regulación de la capacidad reducida (versiones de fundición pulida y compound)

Para obtener la capacidad reducida, desatornillar el tornillo "F" (**Fig.11**).

Verifique que la cantidad de gas sea suficiente para mantener un mínimo estable y homogéneo y resista el paso de capacidad máxima - capacidad mínima.

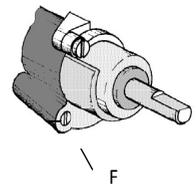


Fig.11

2. DATOS TÉCNICOS

MODELO		F.G72..	F.G74..	F.G741..
Potencia nominal	kW	7	14	14
N. placas		1	2	1
Tipo de construcción		A1		
Consumo gas total				
Gas metano G20	m3/h	0,74	1,48	
GPL G30	Kg/h	0,55	1,10	

Tab.2

MODELO		F.G92..	F.G94..	F.G941..
Potencia nominal	kW	9	18	18
N. placas		1	2	1
Tipo de construcción		A1		
Consumo gas total				
Gas metano G20	m3/h	0,85	1,69	
GPL G30	Kg/h	0,63	1,26	

Tab.3

	<i>Tipo de gas</i>	<i>Presión (mbar)</i>	<i>Mín/Máx</i>		<i>Tobera Piloto</i>	<i>Apertura aireador (mm)</i>	<i>Bypass</i>
Quemador 7 kW	G20	20		200K	27	9,0	regulable
	G31	28-30/37	90	135K	19	9,0	---
	G31	50	80	120K	19	9,0	---
Quemador 9 kW	G20	20		235K	27	10,0	regulable
	G31	28-30/37	115	155K	19	10,0	---
	G31	50	100	135K	19	10,0	---

Tab.4



3. INSTRUCCIONES GENERALES DE USO

3.1 Puesta en funcionamiento

Este aparato deberá destinarse exclusivamente al uso para el que ha sido concebido. Cualquier otro uso se debe considerar inadecuado.

Antes de poner en funcionamiento el equipo, hay que realizar escrupulosamente todos los controles necesarios para comprobar la conformidad de las estructuras y de la instalación del aparato con las normas legislativas y con las indicaciones técnicas y de seguridad presentes en este manual.

Además es necesario quitar todo el material de embalaje, incluida la película protectora aplicada en las paredes de la máquina.

Los respiraderos y las ranuras de aireación deben estar abiertos y libres de obstáculos.

Limpiar el aparato de residuos de grasas industriales de protección utilizando agua y detergente para las partes de acero y para el plano de cocción. Luego enjuagar y secar con un paño suave y limpio.

Las piezas eventualmente desmontadas para realizar la instalación se deben volver a montar.

No dejar sobre el plano cualquier tipo de recipiente que podría derretirse o incendiarse con el calor, como plástico, aluminio, papel, cartón, tejidos u otro.

Modificaciones o reparaciones del aparato se deben realizar sólo por personal cualificado. Para garantizar la seguridad, utilizar sólo repuestos y accesorios originales.

Intervenciones no autorizadas y repuestos no originales anulan la garantía.

3.2 Funcionamiento modelos con placa de fundición pulida y compound

3.2.1 Encendido

Después de haber preparado el aparato para el funcionamiento tal como indicado anteriormente, proceder con el encendido del modo siguiente:

- girar el pomo y mantenerlo presionado en la posición de encendido del quemador piloto ★ (Fig.12) y simultáneamente presionar repetidamente el pulsador

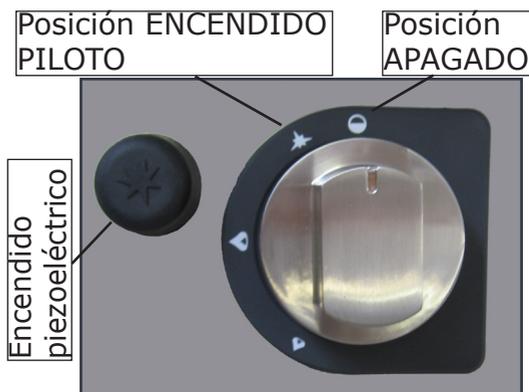


Fig.12

Pomo:



Fig.13

de encendido piezoeléctrico hasta cuando se encienda la llama piloto. El encendido se puede observar por la mirilla colocada en el salpicadero. Mantenga pulsado el botón durante otros 15-20 segundos. Si al soltar el botón la llama se apaga, repita la operación;

- después de haber encendido el piloto, girar ulteriormente el pomo hacia la izquierda y regular la intensidad de la llama en las posiciones MÍN y MÁX. El encendido de los quemadores se puede comprobar a través de la mirilla para el control del encendido del piloto.

3.2.2 Apagado

Es posible apagar solamente el quemador principal girando el botón en la posición de encendido del piloto ★.

De esta manera permanece encendido solamente el quemador piloto.

En cambio, si el botón se lleva a la posición "Apagado", además del quemador principal se apaga también el quemador piloto.

¡ATENCIÓN! Los modelos con plancha de fundición pulida NO deben ser usados para la cocción de productos lácteos y huevos. Para estos casos recomendamos colocar papel de horno entre la superficie de la plancha y el producto a cocinar.

3.3 Funcionamiento modelos con válvula (placa cromada)

3.3.1 Encendido

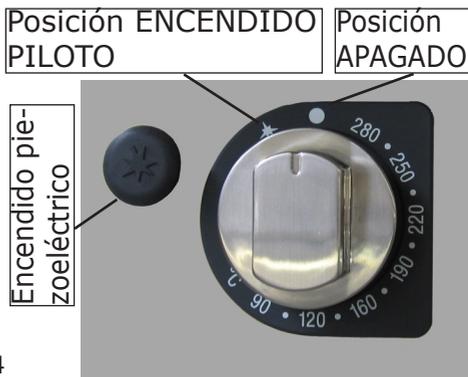


Fig.14

Encender el piloto:

Abrir el grifo del gas delante del aparato.

Girar y mantener presionado el pomo de regulación de la temperatura en la posición piloto ★ y simultáneamente presionar repetidamente el pulsador de encendido por aprox. 20 segundos hasta que todo el aire en la tubería haya salido y se encienda el piloto.

El encendido se puede observar por la mirilla colocada en el salpicadero. Mantenga pulsado el botón durante otros 15-20 segundos. Si al soltar el botón la llama se apaga, repita la operación.

Encender el quemador principal:

Cuando el piloto está encendido, proceder con el encendido del quemador principal girando el pomo de regulación de la temperatura en los grados deseados. El encendido de los quemadores se puede comprobar a través de la mirilla para el control del encendido del piloto.

3.3.2 Apagado

Es posible apagar solamente el quemador principal girando el botón en la posición de encendido del piloto.

De esta manera permanece encendido solamente el quemador piloto.

El quemador principal se apaga una vez alcanzada la temperatura o cuando fuera necesario bajar la temperatura recién ajustada.

En cambio, si el botón de la temperatura se lleva a la posición "Apagado", además del quemador principal se apaga también el quemador piloto y el frytop deja de funcionar.

3.4 Vaciado de la cubeta

Controlar periódicamente la cubeta de recogida grasas colocada debajo el frente de mandos.

Apagar la máquina, vaciar la cubeta sacándola del frente y prestando atención para no quemarse.

Se puede lavar en lavavajillas.

Antes de volver a encender el fry top, volver a colocar la cubeta en su compartimiento.

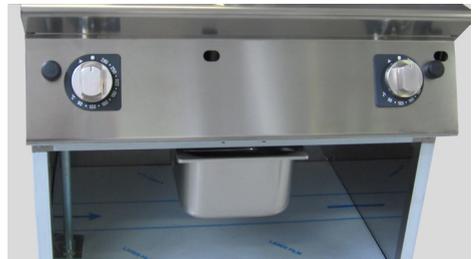


Fig.15

4. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Antes de efectuar cualquier intervención de limpieza o mantenimiento desconecte el aparato de la alimentación del gas.

Al final de la jornada laboral es necesario limpiar el aparato tanto por motivos de higiene como para evitar averías de funcionamiento.

El aparato no se debe limpiar nunca con chorros de agua directos o de alta presión. De la misma manera, para la limpieza del aparato no se deben usar lanas, cepillos o raspadores de acero común; eventualmente y sólo para las partes de acero, se puede usar lana de acero inoxidable, frotándola en el sentido del satinado de las chapas.

El plano debe limpiarse con agua caliente y detergentes que no sean a base de cloruros. Nunca debe limpiarse con lana de acero, papel de lija o similares. Si la suciedad es considerable, se aconseja usar esponjas sintéticas (p.ej esponja Scotchbrite).

Para las placas no de acero inoxidable, a fin de mantenerlas en buen estado y protegerlas de la herrumbre, es obligatorio secar el plano y protegerla con grasa o aceite de cocina.

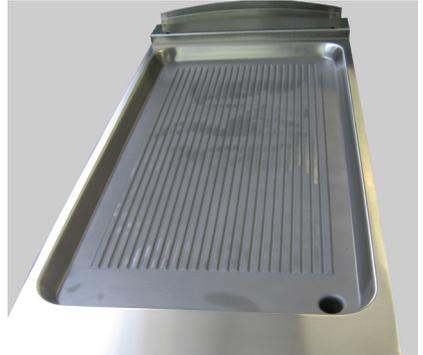


Fig.16

Si se debiera formar herrumbre, debido al agua, la humedad y/o a la falta de protección de la placa al final del trabajo, para evitar fenómenos de corrosión, es preciso eliminar la herrumbre con lana de acero inoxidable hasta pulir la parte oxidada; entonces lavar, secar y proteger la cuba tal y como recién descrito.

¡Atención a proteger la placa mojada o aún húmeda, puesto que esta operación, además de ser inútil, es absolutamente dañina ya que la herrumbre continuará a formarse debajo de la capa de protección!

Después de la limpieza, aclare con agua limpia y seque con un paño en algodón, lana o lino. No utilice materiales sintéticos.

Todas las operaciones de mantenimiento deben ser llevadas a cabo por personal cualificado.

Por lo menos una vez al año realizar un control completo del aparato que contemple un examen de la estanquidad del circuito de gas y un control de los componentes.

Todas las operaciones de mantenimiento ordinario y extraordinario deben ser llevadas a cabo por personal cualificado.

5. ELIMINACIÓN DEL APARATO

Al finalizar su vida de funcionamiento, el aparato deberá ser eliminado de acuerdo con las disposiciones legislativas sobre la materia.

El símbolo de la **Fig.17** especifica que, al final de su vida útil, el aparato debe ser eliminado de acuerdo con la Directiva del Parlamento Europeo 2012/19/EU del 04/06/2012.



Fig.17

Información sobre la eliminación en estados miembros de la Unión Europea

La Directiva comunitaria sobre los aparatos RAEE se ha transpuesto de forma diferente en cada país, así pues, si desea eliminar este aparato le sugerimos que contacte con las autoridades locales o el distribuidor para que le especifique el modo correcto de eliminación.







LA EMPRESA FABRICANTE DECLINA TODA RESPONSABILIDAD POR LOS DAÑOS DEBIDOS A ERRORES EN LA INSTALACIÓN, ALTERACIONES DEL APARATO, USO INDEBIDO, UN MANTENIMIENTO DEFICIENTE, INCUMPLIMIENTO DE LAS NORMATIVAS VIGENTES Y NEGLIGENCIA EN EL USO.

EL FABRICANTE SE RESERVA EN TODO MOMENTO EL DERECHO DE APORTAR AL PRODUCTO MODIFICACIONES QUE CONSIDERE NECESARIAS O ÚTILES.

