

GARANTIA POR 12 MESES
Inscripción I.G.A.
MATRICULA N° 0838

Sr. Usuario:

Por disposiciones del Instituto del Gas Argentino todas las unidades gastronómicas deben ser instaladas y reguladas su gasificación por un gasista matriculado en el lugar en donde va a funcionar el artefacto.

La habilitación de estos productos se realiza **IN-SITU**, previa inspección por parte de la Empresa que provee gas en la zona, por estar encuadrados dentro de la Línea de Grandes Equipamientos.

El gasista tiene la obligación de regular el aparato que bajo ningún concepto implica la pérdida de la garantía.

LA GARANTIA COMPRENDE DEFECTOS DE FABRICACION SOBRE LOS MATERIALES EMPLEADOS.

La instalación o regulación corre por cuenta del usuario.

El instalador constatará que el caudal de gas sea el adecuado de acuerdo a las calorías que en general Ud. consume a diario y lo deberá determinar en base a un balance térmico.

La regulación comprende, según el caso, agrandar o disminuir el paso de gas por los inyectores para obtener una eficiente regulación de los mismos, logrando así una llama óptima y de gran rendimiento calorífico.

En el caso de que Ud. tenga gas de red y el caudal entregado por el medidor sea insuficiente por haber incorporado nuevos equipamientos, deberá solicitar al Distribuidor de gas natural de su zona, el aumento del mismo según su consumo.

Recuerde: Por seguridad todo equipo **DEBE LLEVAR VALVULA DE SEGURIDAD INCORPORADA**. De no ser así no será habilitado por el personal del Distribuidor de gas de su zona.

ANEXO DE GARANTIA CUIDADOS ESPECIALES

ESTA GARANTIA NO INCLUYE:

La decoloración de las rejillas de fundición ya que al poseer pintura EPOXI expuesta a la llama directa se queman.

Una larga exposición al agua puede provocar oxidación en los poros tanto de las rejillas como de los quemadores, modificando su color por tratarse de material ferroso con el cual se realiza la fundición.

CUIDADOS ESPECIALES DE LA LINEA PROFESIONAL GOURMET:

EN LA LINEA PROFESIONAL GOURMET, la plancha bifera que se adiciona al modelo LGC900 tiene un tratamiento teflonado, por tal motivo no debe higienizarse con virulanas o elementos similares, ni raspase con ningún metal punzante para que no pierda sus propiedades antiadherentes ni su coloración.

El vidrio de los hornos es templado de alta temperatura, resistente hasta 300° de calor. **No es resistente a golpes producidos por cierre violento o de otra índole.**

CUIDADOS ESPECIALES EXTERIORES EN EPOXI:

Se deben limpiar con paño de algodón o esponja suave embebidos en jabón o detergente.

No se debe usar para la limpieza de estos equipos ningún abrasivo o compuesto químico.

No se deben utilizar esponjas de acero o metálicas, ni ningún otro elemento que raye la textura de la máquina.

Los valores normales de cocción oscilan entre 180° y 190°. Superar los 220° podría traer como consecuencia el cambio de color de la pintura EPOXI por efecto del excesivo calor.

Los marcadores de temperatura son bimetálicos e indican valores aproximados de calor por expansión del sistema volviendo a cero por contracción al enfriarse; no siendo exactos los valores que indican.

POLIZA DE GARANTIA
CONSERVE ESTE DOCUMENTO JUNTO A LA FACTURA O BOLETA DE
COMPRA.

Para recibir atención, bajo las condiciones expuestas en la garantía, sírvase presentar al momento de requerir el servicio este documento junto con la factura o boleta de compra. FORNAX SRL se reserva el derecho de modificar, sin previo aviso, las características del producto (expuestas en el manual de instrucciones) para el logro de un óptimo desempeño.

FORNAX SRL no será responsable de los daños a la propiedad y personales causados por los productos que fabrica, por su uso indebido y/o alteraciones o modificaciones en su función o diseño.

Se considera uso indebido, aquel uso que el consumidor efectúe del producto:

- ◆ Sin observar las medidas de seguridad indicadas en este manual.
- ◆ Para otra función distinta para la cual fue diseñado, fabricado y adquirido.

Se considerará alteración del producto cuando alguna persona diferente del fabricante cambia el diseño, fórmula del producto, construcción, o remueve o modifica advertencias o instrucciones que acompañan al producto.