



Instrucciones para el uso e instalación

Anafe

FHM 604 3G TC XS C

FHM 705 4G TC XS C

FHM 905 4G LTC

Índice

Introducción	1
Recomendaciones de uso	1
Cómo utilizar el equipo.....	1
Limpieza y mantenimiento del anafe.....	2
Asistencia.....	3
Advertencias de seguridad.....	3
Instalación.....	4
Datos técnicos.....	6
Garantía.....	8

Introducción

Gracias por haber elegido un producto Franke. Antes de utilizar el aparato, lea atentamente las advertencias y los consejos de este manual. De este modo, le será más fácil utilizar el equipo y mantenerlo en perfectas condiciones durante más tiempo. Conserve cuidadosamente este manual para poderlo consultar en cualquier momento.

Recomendaciones de uso

Para obtener los mejores resultados del anafe, tenga en cuenta las siguientes precauciones durante la cocción.

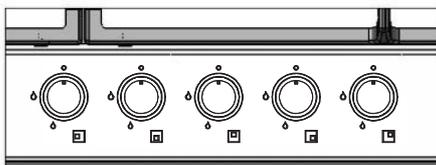
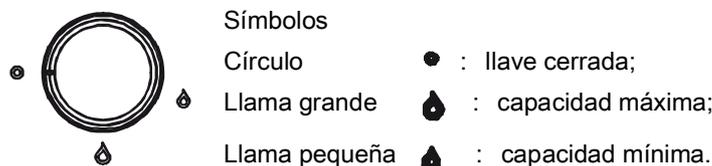
- Utilice ollas con una base plana para que se apoyen correctamente sobre la zona de cocción.
- Utilice ollas de un diámetro lo más cercano posible al de las zonas de cocción, para aprovechar todo el calor disponible.
- Asegúrese de que la base de las ollas esté limpia y seca para garantizar una larga duración del anafe y también de las ollas.

Cómo utilizar el equipo

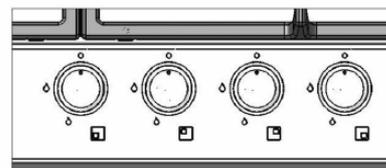
Encendido de los quemadores

En estos modelos, el dispositivo de encendido y el dispositivo de seguridad se encuentran en el selector. Para encender los quemadores:

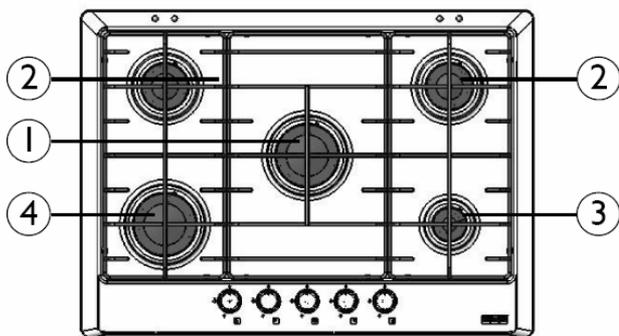
1. Gire el selector deseado.
2. Apriételo con fuerza durante 3 ó 4 segundos para que la chispa encienda el gas que sale por la corona difusora y el termopar se caliente.
3. Después de 3 ó 4 segundos, suelte el selector y gírelo hacia la izquierda para regular la llama al nivel deseado. Si la llama no queda encendida, repita la operación desde el punto 1.



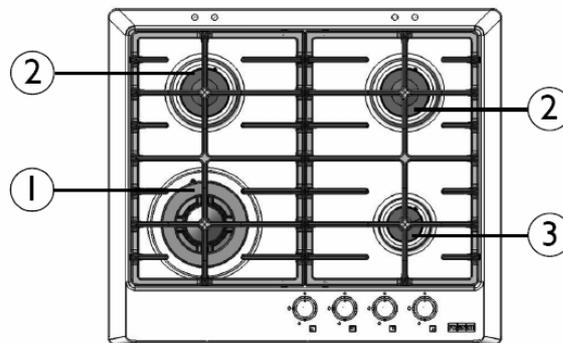
FHM 705 4G TC XS C
FHM 905 4G TC LTC



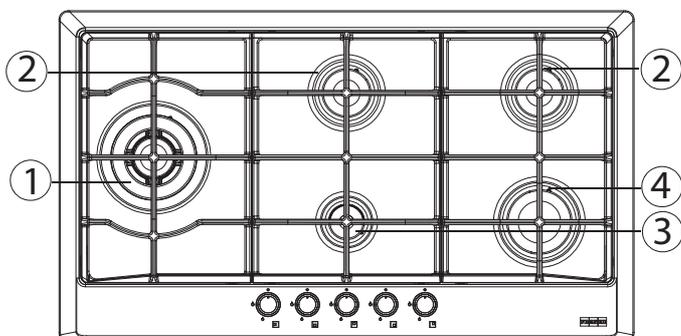
FHM 604 3G TC XS C



FHM 705 3G TC XS C



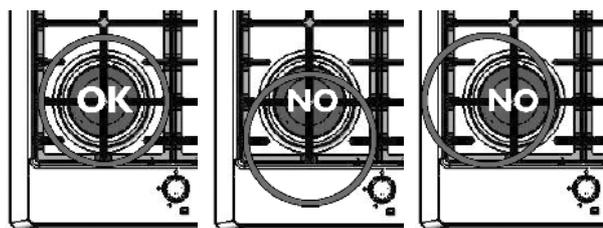
FHM 604 3G TC XS C



FHM 905 4G LTC

- 1) Triple corona
- 2) Semirápido
- 3) Auxiliar
- 4) Rápido

Para reducir el consumo de gas y mejorar el rendimiento, utilice ollas de un diámetro adecuado a los quemadores y evite que la llama sobresalga del borde (aténgase a los datos técnicos indicados en página 9 y en la figura 6). El uso de ollas de diámetro superior al indicado puede hacer que se calienten excesivamente los selectores y la encimera y, en caso de uso prolongado, puede amarillear el revestimiento (si es de acero inoxidable).



Dimensión y posición de las ollas

Válvula automática de seguridad

Este dispositivo de seguridad cierra automáticamente la llave si la llama de los quemadores se apaga en forma accidental debido a corrientes de aire, rebosamiento de líquidos del recipiente o corte momentáneo del gas en la red de distribución. Este dispositivo se activa al cabo de 30 segundos de apagarse la llama.

Limpieza y mantenimiento del anafe

Antes de proceder al mantenimiento del anafe, desenchúfelo o corte la corriente de la línea de alimentación eléctrica por medio del interruptor general de la instalación.

- No utilice nunca aparatos a vapor, esponjas de acero, ácido muriático ni ningún otro producto que pueda rayar o dañar las superficies.
- Evite dejar sustancias ácidas o alcalinas sobre el anafe.
- Nunca utilice objetos puntiagudos: pueden dañar las juntas entre el marco y la encimera.
- No utilice productos que contienen arena, ni alcalinos, ácidos, cloruros, aerosoles limpiahornos o detergentes habitualmente utilizados para la limpieza del lavavajillas.
- Limpie cuanto antes la suciedad para que no se queme. Antes de apoyar las ollas en el anafe, asegúrese de que la base esté limpia y seca.
- Seque siempre bien el aparato después de pasar un paño húmedo para evitar que se formen restos de cal.
- Utilice detergente neutro para la limpieza del anafe.
- Elimine la suciedad más difícil con un paño húmedo.
- Todas las parrillas, las tapas y las coronas difusoras se pueden limpiar con agua caliente y jabón neutro tras quitarlos de la placa de cocción; luego, séquelos con cuidado. NO LOS LAVE EN EL LAVAVAJILLAS. Asegúrese de que las zonas de paso del gas estén perfectamente limpias.
- Con el uso, el calor puede alterar el color natural de las partes de las parrillas en las que se apoyan las ollas.
- Limpie la zona de cocción sólo cuando esté fría.

Asistencia

En caso de problemas de funcionamiento, comuníquese al Centro de Atención al Cliente.

No recurra nunca a técnicos no autorizados.

Comuníquese:

- el tipo de anomalía;
- el modelo de aparato (Art.);
- el número de serie

Esta información se encuentra en la etiqueta de características del certificado de garantía.

Advertencias de seguridad

Póngase en contacto con personal cualificado en los siguientes casos:

- instalación (véase la sección Instalación);
- dudas sobre el funcionamiento.

Póngase en contacto con un centro autorizado por el fabricante en caso de:

- dudas sobre la integridad del aparato al quitar el embalaje;
- sustitución o daño del cable de alimentación;
- avería o funcionamiento incorrecto; pedir los repuestos originales.

Advertencias generales

Para garantizar la eficacia y la seguridad de este electrodoméstico:

- dirijase exclusivamente a centros de asistencia técnica autorizados;
- solicite siempre el uso de repuestos originales;
- el aparato está destinado al uso doméstico; no modifique sus características;
- en la placa de características figuran los símbolos de los países de destino para los que son válidas las instrucciones;
- solamente cuando el aparato está correctamente conectado a tierra, de acuerdo con lo previsto por las normas vigentes, está garantizada la seguridad eléctrica;
- este aparato no está destinado al uso por parte de niños o de personas con capacidades psíquicas o motoras reducidas o carentes de experiencia y conocimiento, salvo bajo la supervisión o las instrucciones de una persona responsable de su seguridad;
- no toque las parrillas de apoyo ni las zonas de cocción durante e inmediatamente después de su uso, ya que estarán muy calientes y, sobre todo, mantenga alejados a los niños;
- efectúe sólo la cocción de alimentos y evite otras operaciones;
- los niños deben estar vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato;
- antes de realizar cualquier operación de mantenimiento o en caso de mal funcionamiento, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica;
- controle siempre que los selectores estén en la posición de apagado cuando no se utiliza el aparato.

ATENCIÓN: si la superficie de la placa está agrietada, apague el aparato para evitar descargas eléctricas y llame a la asistencia técnica.

Evite que los niños toquen:

- los mandos y el aparato en general;
- los componentes del embalaje (bolsas, poliestireno, puntos metálicos, etc.);
- el aparato mientras está funcionando e inmediatamente después, ya que sigue caliente;
- el aparato en desuso (en este caso, inutilice las partes que puedan ser peligrosas).

Evite:

- tocar el aparato con partes del cuerpo húmedas;
- utilizar el aparato con los pies descalzos;
- arrastrar el aparato o tirar del cable de alimentación eléctrica para desconectarlo;
- dejar el cable de alimentación de otros electrodomésticos en contacto con las partes calientes del aparato;
- la exposición a agentes atmosféricos;
- el uso del aparato para apoyar objetos;
- el uso de líquidos inflamables cerca del aparato;
- el uso de adaptadores, tomas múltiples y/o alargadores;
- instalaciones o reparaciones efectuadas por personal no cualificado.

Importante

No utilice ollas inestables o deformados ya que pueden volcarse o desbordar.

Cierre la llave de alimentación cuando la placa de cocción no esté funcionando.

El fabricante no es responsable de los daños causados por: errores de instalación, usos indebidos, incorrectos o irracionales.

Instalación

Importante: la instalación debe ser efectuada por un gasista matriculado, autorizado según las normas y las prescripciones vigentes.

Antes de efectuar la instalación, compruebe que las condiciones de distribución del gas sean las indicadas en el aparato. En la placa de características situada en el fondo de la caja se indica para qué gas está preparado el aparato. Este aparato no está conectado a un sistema de eliminación de los productos de combustión y, por lo tanto, se debe instalar y conectar según las normativas vigentes. Respete escrupulosamente las normativas vigentes en materia de ventilación. El uso de un aparato de cocción de gas produce calor y humedad en el local donde está instalado. Asegúrese de que el local esté bien ventilado: mantenga abiertos los orificios de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana de aspiración con conducto de extracción). Un uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir una ventilación suplementaria como, por ejemplo, la apertura de una ventana o la mejora de la ventilación aumentando la potencia de la aspiración mecánica, si existe.

A continuación se describen las operaciones de instalación del equipo y de conexión del gas y la electricidad. Estas tareas deben ser realizadas de conformidad con las normativas vigentes por parte de personal debidamente cualificado ya que una persona inexperta puede provocar situaciones peligrosas.

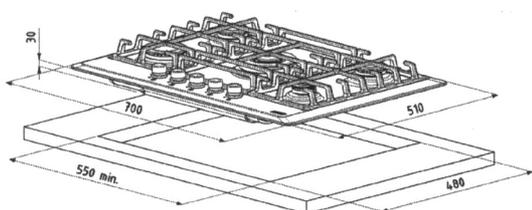
El fabricante declina toda responsabilidad por los eventuales daños personales o materiales provocados por el incumplimiento de estas instrucciones.

Preparación de la encimera

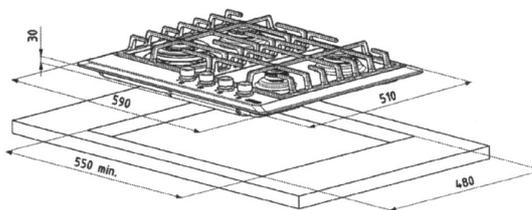
Este manual se refiere a un anafe empotrable de clase 3.

Prepare el hueco en la encimera de la cocina según las medidas indicadas.

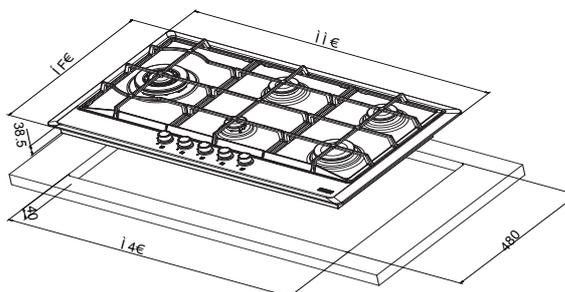
El hueco se debe efectuar en la posición más conveniente teniendo en cuenta que el tubo del gas no debe tocar las paredes de un posible horno situado debajo de la placa de cocción.



FHM 705 4G TC XS C



FHM 604 3G TC XS C



FHM 905 4G LTC

Montaje del anafe en la encimera

Tras efectuar las conexiones, extienda la cinta de selladora al ras del hueco y apoye el anafe. Apriete los ganchos de fijación (Fig. 4) enroscándolos con cuidado. Quite la cinta selladora sobrante.

Importante

Mantenga una distancia de al menos 50 mm desde el borde del aparato hasta la pared lateral y de 30 mm hasta la pared posterior; los muebles colgantes deben estar fijados a una distancia de al menos 700 mm de la placa de cocción.

Nota

Si el aparato no se instala sobre un horno, es necesario colocar un tabique de separación (Fig. 5).

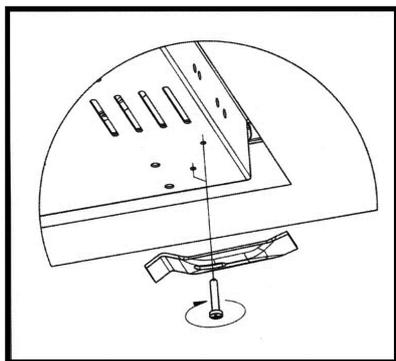


Fig. 4

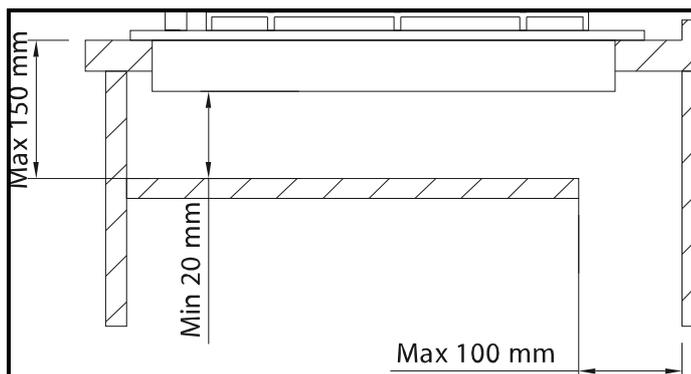


Fig. 5

Conexión al tubo del gas

Conecte el aparato al tubo del gas de conformidad con las normas vigentes, sólo después de comprobar la correcta regulación del aparato para el tipo de gas de alimentación que se vaya a utilizar.

De lo contrario, realice las operaciones que se indican en el apartado Sustitución de los inyectores (página 9).

Para una alimentación con gas líquido, utilice reguladores de presión conformes a las normas vigentes.

La conexión del anafe a gas se puede efectuar de dos maneras:

- A Con un tubo rígido de cobre de 12 mm.
Emplee la junta de elastómero en dotación para asegurar la estanqueidad (norma UNI EN 682)
- B Con un tubo flexible de acero de pared continua. También en este caso, para asegurar una buena estanqueidad hay que poner la junta suministrada. Se recomienda cumplir escrupulosamente con la normativa sobre instalaciones de gas.

Tras efectuar la conexión, compruebe que no existan pérdidas mojando la conexión con una solución de agua y jabón.

Ventilación de los locales

Asegúrese de que en la habitación donde se ha instalado el aparato haya aberturas permanentes hacia el exterior o conductos de ventilación para permitir una correcta entrada de aire, de conformidad con las normas vigentes.

Todas las aberturas deben:

1. tener una sección mínima de paso superior a 100 cm²;
2. realizarse de manera que no se puedan obstruir desde el exterior o desde el interior;
3. tener dispositivos de protección para no reducir la sección de paso del aire;
4. estar a una altura del suelo suficiente para no perjudicar la descarga de la combustión.

Si las aberturas se efectúan en la pared de un local adyacente, éste debe tener una ventilación directa y, además, no debe ser:

1. un dormitorio;
2. un local común del inmueble;
3. un local con peligro de incendio.

Antes de probar el aparato, asegúrese de que el local hacia el cual se ha efectuado la abertura no esté en depresión debido al funcionamiento de otro aparato y que la ventilación entre los dos locales quede asegurada mediante aberturas libres permanentes, por ejemplo, aumentando el espacio entre el suelo y la puerta. Los productos de la combustión se deben descargar mediante una campana que, a su vez, tiene que descargar a una chimenea o directamente al exterior.

Importante: No instalar en locales sin ventilación permanente.

Acceso al anafe

Para acceder a la caja con las piezas funcionales:

- quite las parrillas y las tapas y las coronas difusoras de los quemadores;
- quite los selectores extrayéndolos de sus pernos;
- desenrosque los tornillos que sujetan los quemadores al anafe;
- levante el equipo.

Conexión a la red eléctrica

El anafe FRANKE se suministra con un cable de alimentación siliconado tripolar con ficha según norma 2073.

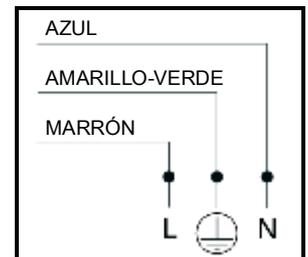
Si el equipo se conecta permanentemente a la red de alimentación, instale un dispositivo que asegure la desconexión de la red, con una distancia de los contactos que permita la desconexión total en las condiciones de la categoría de sobretensión III. Compruebe lo siguiente:

- A) ambos deben estar accesibles y colocados de forma que no se pueda acceder a ninguna parte en tensión durante la conexión o desconexión del enchufe;
- B) el enchufe se debe introducir sin dificultad y debe quedar accesible una vez instalado el aparato;
- C) una vez conectado el enchufe, el anafe no debe quedar apoyado sobre él ni sobre el cable, tras su instalación en el mueble;
- D) los terminales de dos aparatos no deben estar conectados al mismo enchufe;
- E) si se sustituye el cable de alimentación, se debe utilizar uno de 3 x 0,75 mm²

La sustitución debe ser realizada por el fabricante o por un servicio de asistencia técnica, o por una persona con una cualificación afín, para prevenir cualquier riesgo;

- F) es fundamental respetar las polaridades de los terminales libres (Marrón=Fase Azul=Neutro AmarilloVerde=Tierra).

Nota: asegúrese de que las características de la línea eléctrica doméstica (tensión, potencia máxima y corriente) sean compatibles con las características de su anafe FRANKE.



Sustitución de los inyectores

Nota Todos los productos salen de fábrica preparados para el funcionamiento con metano (G20).

Si el tipo de gas es diferente, cambie los inyectores de la siguiente manera:

1. quite las parrillas y las tapas y las coronas difusoras de los quemadores;
2. desenrosque los inyectores, quítelos y sustitúyalos con los suministrados correspondientes al gas existente luego de comprobar como ha sido configurado el aparato por el fabricante
3. coloque las coronas y las tapas difusoras y las parrillas;
4. estos quemadores no requieren regular el aire.

Advertencia

En caso de que se cambie el tipo de gas, ponga la etiqueta autoadhesiva correspondiente (suministrada como accesorio) en el espacio correspondiente en la placa. Para el funcionamiento con GLP (G30 o G31), el tornillo de regulación del mínimo se debe enroscar hasta el tope. Estos aparatos son de categoría II 2H3+.

Regulación del mínimo

Quite los selectores (están montados a presión).

Encienda los quemadores y regule el mínimo girando el tornillo de regulación (A). Ajuste sobre el eje para modelos

FHM 604 3G TC XS C - FHM 705 4G TC XS C (Fig. 8). Ajuste lateral para modelo **FHM 905 4G LTC** (Fig. 9).

El destornillador de regulación se suministra como accesorio.

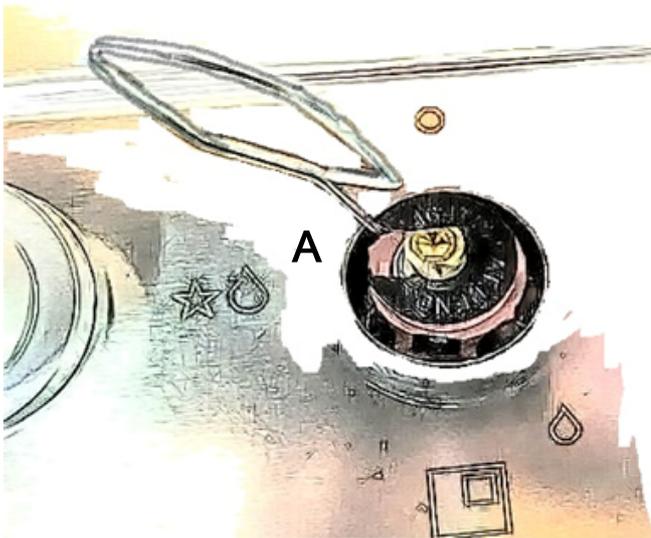


Fig. 8

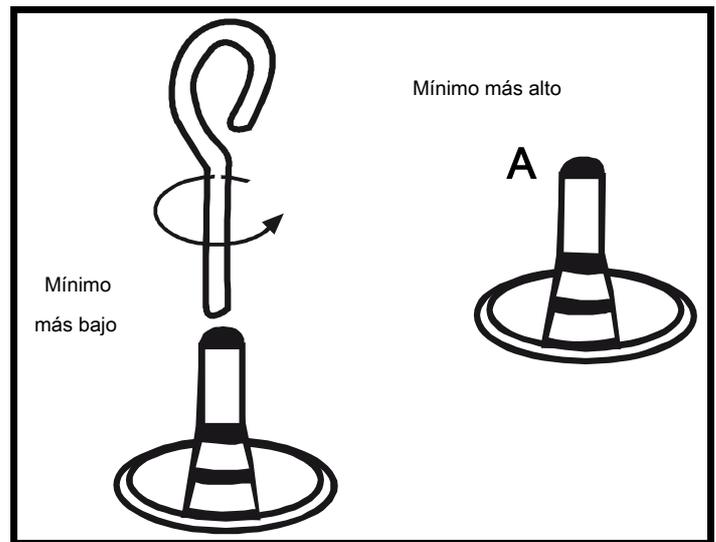


Fig. 9

Datos técnicos

Datos técnicos		FHM 905 4G LTC					
Categoría del aparato:		II 2H3+ (G20=20 mbares >> G30/G31=28-30/37 mbares)					
QUEMADORES	POTENCIA NOMINAL (kW)	POTENCIA REDUCIDA (Kw)	CAUDAL NOMINAL G20 (m³/h)	INYECTORES G20 20 mbares (100/mm)	CAUDAL NOMINAL G30/G31 (g/h)	INYECTORES G30/G31 28-30/37 mbares (100/mm)	Ø MÁX. OLLAS RECOMENDADO (mm)
Auxiliar	1,00	0,65	0,095	72	73	50	140
Semirrápido	1,75	0,70	0,167	97	127	65	220
Rápido	3,00	1,30	0,286	115	218	85	240
Triple corona	3,80	2,10	0,362	133	277	97	260
POTENCIA NOMINAL TOTAL GAS INSTALADA (kW)					11,30		
CAUDAL NOMINAL TOTAL - GAS G20 (m³/h)					1,077		
CAUDAL NOMINAL TOTAL - GAS G30/G31 (g/h)					822		
POTENCIA/TENSIÓN/CORRIENTE/FRECUENCIA					0,6 W / 220-240 V / 16 A / 50-60 Hz		
AIRE NECESARIO PARA LA COMBUSTIÓN (2 m³/h por kW de potencia nominal de gas instalada)							22,60

Datos técnicos		FHM 604 3G TC XS C			
Categoría del aparato:		II 2H3+ G20=20 mbar			
QUEMADORES	POTENCIA NOMINAL (kW)	POTENCIA REDUCIDA (kW)	CAUDAL NOMINAL G20 (m³/h)	INYECTORES G20 20 mbar (100/mm)	Ø MÍN-MÁX. OLLAS RECOMENDADO (mm)
Auxiliar	1,00	0,65	0,095	72	80-140
Semirrápido	1,75	0,70	0,167	101	140-220
Triple corona	3,30	2,10	0,314	140	200-260
POTENCIA NOMINAL TOTAL GAS INSTALADA (W)					7800
CAUDAL NOMINAL TOTAL - GAS G20 (m³/h)					0,743
POTENCIA/TENSIÓN/CORRIENTE/FRECUENCIA					600 W / 220-240 V 10 A / 50-60 Hz
AIRE NECESARIO PARA LA COMBUSTIÓN (2 m³/h para kW de potencia nominal de gas instalada)					15,60

Datos técnicos		FHM 705 4G TC XS C			
Categoría del aparato:		II 2H3+ G20=20 mbar			
QUEMADORES	POTENCIA NOMINAL (kW)	POTENCIA REDUCIDA (kW)	CAUDAL NOMINAL G20 (m³/h)	INYECTORES G20 20 mbar (100/mm)	Ø MÍN-MÁX. OLLAS RECOMENDADO (mm)
Auxiliar	1,00	0,65	0,095	77	80-140
Semirrápido	1,75	0,70	0,167	101	140-220
Rápido	3,00	1,30	0,286	115	160-240
Triple corona	3,30	2,10	0,314	140	200-260
POTENCIA NOMINAL TOTAL GAS INSTALADA (W)					10800
CAUDAL NOMINAL TOTAL - GAS G20 (m³/h)					1,029
POTENCIA/TENSIÓN/CORRIENTE/FRECUENCIA					600 W / 220-240 V 10 A / 50-60 Hz
AIRE NECESARIO PARA LA COMBUSTIÓN (2 m³/h para kW de potencia nominal de gas instalada)					21,60

Tabla resumen de potencias

CONSUMO DE GAS		
QUEMADORES	(kW)	(kcal/h)
Triple corona	3,30	2900
Rápido	3,00	2500
Semi-rápido(2)	1,75	1500
Auxiliar	1,00	900

Accesorios incluidos:

- 1 Cinta selladora.
- 4 Ganchos de Fijación.
- 4 Tornillos para ganchos de fijación.
- 1 Tarjeta adhesiva para configuración de gas.
- Junta selladora para conexión de caño.
- 1 Destornillador de regulación de mínimos.
- 4 inyectores para GLP (FHM604) ó 5 inyectores para GLP (FHM705)

Señor cliente:

Consulte a nuestro Centro de Atención al Cliente ante cualquier duda, inquietud o desperfecto técnico referido a su equipo o a la correspondiente post-venta.

MODELO: _____ N° de SERIE: _____
(completar al momento de la venta) (completar al momento de la venta)

INDUSTRIAS SPAR SAN LUIS S.A. garantiza al comprador de este artefacto el normal funcionamiento del mismo por el término de un año a partir de la fecha de adquisición, y se compromete a reparar el mismo cuando falle en condiciones normales de uso o presente cualquier defecto de fabricación y/o vicio del material, dentro del mencionado período y bajo las condiciones que se detallan a continuación:

1. Este certificado de garantía es válido únicamente para la República Argentina.
 - 1.1 El comprador y los sucesivos poseedores del aparato son los beneficiarios de este certificado de garantía en el plazo considerado por el mismo.
 - 1.2 En caso de traslado del aparato a la fábrica o taller habilitado, el responsable de este certificado de garantía se hará cargo del transporte y de los gastos de flete y seguro.
2. Serán causas de anulación de este certificado de garantía:
 - 2.1 Uso inadecuado del aparato y modelo adquirido o uso ajeno al doméstico.
 - 2.2 Fluctuaciones en el voltaje o ciclaje, voltajes fuera de norma, cortocircuitos, rayos o cualquier variación de energía que exija el funcionamiento del aparato en condiciones anormales.
 - 2.3 Instalación, reparación o intentos de reparación o instalación que no se ajusten a las indicaciones señaladas por el Manual de Instrucciones adjunto o realizadas por terceros no autorizados por la Empresa o por personas no idóneas.
 - 2.4 Falta de mantenimiento según las recomendaciones del Manual de Instrucciones adjunto.
3. El certificado de garantía carecerá de valor si se observase lo siguiente:
 - 3.1 Enmiendas o raspaduras en los datos del certificado de garantía o factura fiscal.
 - 3.2 Falta de factura fiscal original.
 - 3.3 Falta de fecha en la factura.
4. En caso de reparación o compra de repuestos, el comprador deberá dirigirse personal o telefónicamente al servicio técnico indicado más abajo, o al más cercano según la nómina que se adjunta a este certificado de garantía.
5. No están cubiertos por este certificado de garantía los siguientes casos:
 - 5.1 Los daños ocasionados en el exterior del gabinete.
 - 5.2 Las roturas, golpes, caídas o rayaduras causadas por traslados, con excepción de los ocurridos con ocasión de lo expuesto en el punto 1.2.
 - 5.3 Los daños o fallas ocasionados por deficiencias o interrupciones del circuito de alimentación eléctrica, o defectos de instalación o por intervenciones no autorizadas.
 - 5.4 El desgaste natural de las piezas del aparato por el uso.
6. *INDUSTRIAS SPAR SAN LUIS S.A.* no asume responsabilidad alguna por los daños personales o a la propiedad que pudiera causar la mala instalación o el uso indebido del artefacto, incluyendo en este último caso la falta de mantenimiento.
7. *INDUSTRIAS SPAR SAN LUIS S.A.* asegura que este producto cumple con las normas de seguridad vigentes en el país.
8. En caso de falla, *INDUSTRIAS SPAR SAN LUIS S.A.* asegura al comprador la reparación y/o reposición de piezas para su correcto funcionamiento en un plazo no mayor de 60 días. No obstante, se deja aclarado que el plazo usual de reparación o reposición, según el caso, no supera los 20 días.
9. Toda intervención de nuestro servicio técnico autorizado, realizada a pedido del comprador dentro del plazo de vigencia del presente certificado de garantía, que no responda a falla o defecto alguno cubierto por este certificado, deberá ser abonada por el interesado de acuerdo a la tarifa vigente.
10. El presente certificado anula cualquier otra garantía implícita o explícita, por lo cual y expresamente *INDUSTRIAS SPAR SAN LUIS S.A.* no autoriza a ninguna otra persona, sociedad o asociación a asumir por cuenta de la Empresa ninguna responsabilidad con respecto a nuestros productos sin perjuicio de lo dispuesto por el art. 13 de la Ley 24.240 reformada por la Ley 24.999.
11. La marca *IRAM* de Seguridad solo se refiere a las condiciones de seguridad indicadas en las Normas IRAM 2092-I o CEI IEC 335-2-102 y no a las de funcionamiento y/o rendimiento.
12. La marca *IRAM* de Seguridad solo es válida para el producto nuevo.
13. La marca *IRAM* de Seguridad cubre la seguridad en las condiciones de uso establecidas en el Manual de Instrucciones.
14. La marca *IRAM* de Seguridad no cubre eventuales accidentes por defectos de la instalación del aparato o de las instalaciones del edificio.

EL CERTIFICADO DE GARANTÍA TIENE UN AÑO DE VIGENCIA A PARTIR DE LA FECHA DE ADQUISICIÓN DEL APARATO.

Identificación del fabricante : *INDUSTRIAS SPAR SAN LUIS S.A.* - C.U.I.T. 30-60432043-3
Domicilio comercial: Suipacha 1029 1º piso C1008AAU Buenos Aires / Tel: (54 11) 4311-7655
Domicilio legal: Calle 109 e/ 1 y 3 Pque. Ind. Norte - San Luis

Identificación del vendedor: _____

Lugar y Fecha de venta al consumidor: _____

Las reparaciones de equipos en garantía serán sin cargo alguno en los Centros de Servicio Autorizados Spar
(Consultar listado de service).

IMPORTANTE: ANTES DE UTILIZAR ESTE PRODUCTO, LEA Y RESPETE LAS INSTRUCCIONES DEL MANUAL ADJUNTO.



N-00-0000-00-N

 (11) 43 11 76 55

 comercial@spar.com.ar