

**DESESCOBAJA-PISADORA  
OMEGA 6 – OMEGA 12 – OMEGA 20**



12, rue de Vignolles – B.P. 105 - 21203 BEAUNE Cédex  
www.amos-distribution.com  
E-MAIL [info@amos-distribution.com](mailto:info@amos-distribution.com) Tel 03.80.22.91.65 –Fax 03.80.22.63.540

## INTRODUCCIÓN GENERAL

La finalidad de esta publicación es la de facilitar al comprador y al operador instrucciones eficaces y seguras sobre el uso y el mantenimiento de las Descobajadoras - pisadoras.

El presente manual constituye parte integrante del producto y tiene que ser conservado de modo adecuado permitiendo al mismo tiempo una cómoda consulta del mismo por parte del operador.

Leer atentamente las instrucciones y las advertencias contenidas en el presente manual ya que dan importantes indicaciones con respecto a la **SEGURIDAD DE USO y AL MANTENIMIENTO DE LA MÁQUINA.**

**LA DESCOBAJADORA – PISADORA HA SIDO FABRICADA PARA SER UTILIZADA COMO MÁQUINA ENOLÓGICA Y HA SIDO PREVISTA PARA FUNCIONAR, DE ACUERDO CON LAS INSTRUCCIONES DEL FABRICANTE, DENTRO DE LOS LÍMITES INDICADOS EN EL PRESENTE MANUAL.**

### ¡ATENCIÓN!

*en caso de perder este manual contactar inmediatamente con el fabricante. Se aconseja efectuar una copia del manual para el operador y conservar siempre el original.*

### ¡ATENCIÓN!

**SE DECLINA TODA RESPONSABILIDAD POR EVENTUALES DAÑOS A COSAS O PERSONAS CAUSADOS POR USOS IMPROPIOS DE LA MÁQUINA.**

## DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA MÁQUINA

Las Descobajadoras – pisadoras **OMEGA** están fabricadas completamente con acero INOX 304 y están dotadas de variador de velocidad que permite la justa regulación del número de revoluciones del árbol batidor con el fin de optimar el régimen de la máquina en las condiciones en que se encuentra la uva cosechada.

Las máquinas pueden estar dotadas con grupo pisador móvil con rodillos de goma acanalados regulables en base al diámetro medio de los granos de uva. El grupo pisador puede ser desplazado de manera que efectúe sólo la acción de Descobajado.

La máquina está constituida esencialmente por un chasis principal al que van fijadas la pareja de ruedas giratorias y la pareja de ruedas fijas. La pareja de ruedas giratorias está equipada con bloqueo de la rueda para mantener en posición de trabajo la máquina.

En la parte frontal de la máquina está alojado el grupo transmisión que acciona el árbol descobajador y el tambor giratorio.

En la parte superior de la máquina está alojado el árbol descobajador y el tambor giratorio protegidos de un capó dotado de una tolva de carga con las oportunas dimensiones para permitir una carga de la uva cómoda y veloz respetando las normas de seguridad vigentes.

Los mandos de la máquina están agrupados en un único cuadro de mando, que respeta todas las normas de seguridad vigentes, colocado en un lado donde, en el caso de que estuviera presente, es alojado también el volante de mando del variador de revoluciones.

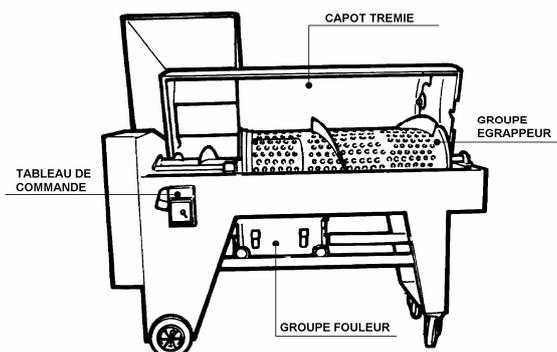


Fig.1



12, rue de Vignolles – B.P. 105 - 21203 BEAUNE Cédex  
www.amos-distribution.com  
E-MAIL [info@amos-distribution.com](mailto:info@amos-distribution.com) Tel 03.80.22.91.65 –Fax 03.80.22.63.540

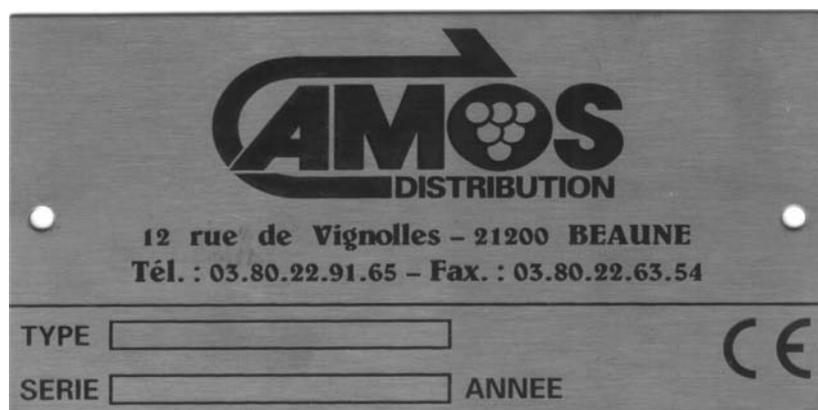
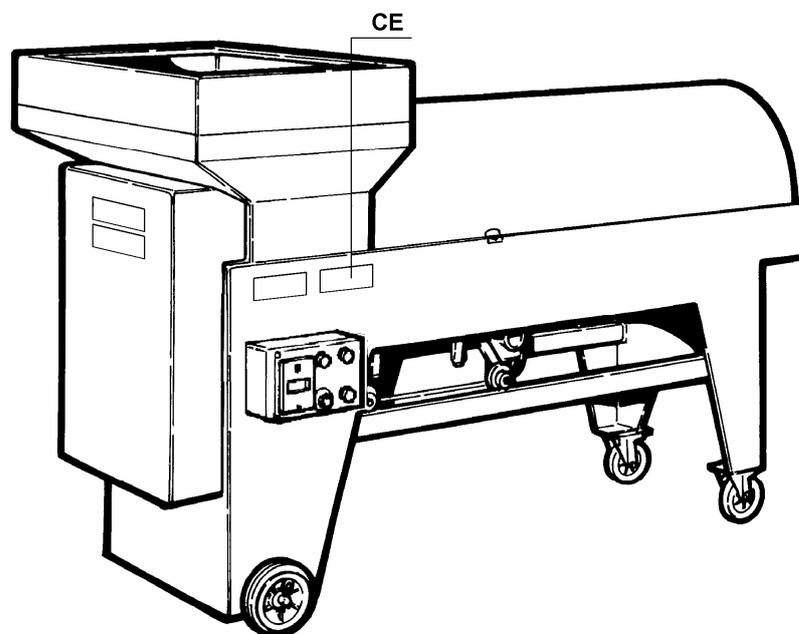
## SIGLAS DE IDENTIFICACIÓN DE LA MÁQUINA

Cada una de las máquinas está clasificada según su producción media expresada en toneladas/hora de producto elaborado.

MODELO	PRODUCCION
OMEGA 6	5 – 6 Ton/h
OMEGA 12	10 – 12 Ton/h
OMEGA 20	15 – 16 Ton/h

### PLACA DE IDENTIFICACIÓN:

Cada una de las máquinas está provista de una placa de identificación (fig. 3 ) donde están señalados los siguientes datos:



TYPE MACHINE:  
MATRICULE:  
ANNEE DE FABRICATION

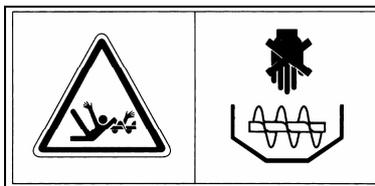
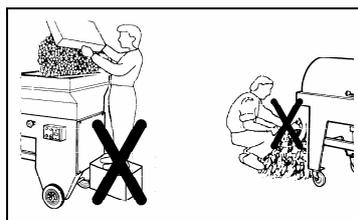
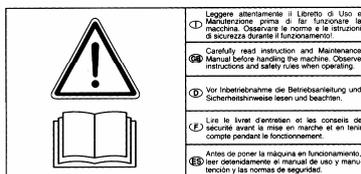
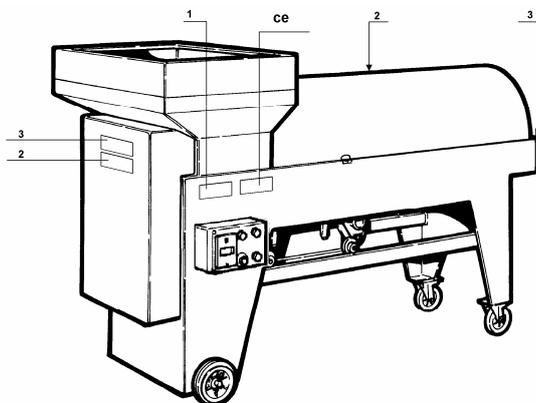
## ADHESIVOS

### LOS ADHESIVOS COLOCADOS SOBRE LA MÁQUINA FORMAN PARTE INTEGRANTE DE LA MISMA.

*Respetar de modo escrupuloso las calcomanías sobre la máquina, sobre todo las que se refieren a la seguridad.*

Los adhesivos eventualmente estropeados, o que no se pudieran leer, tendrán que ser pedidos a la empresa fabricante o al revendedor de la zona e inmediatamente sustituidos.

Los adhesivos colocados sobre la máquina son los siguientes:



## DATOS TECNICOS

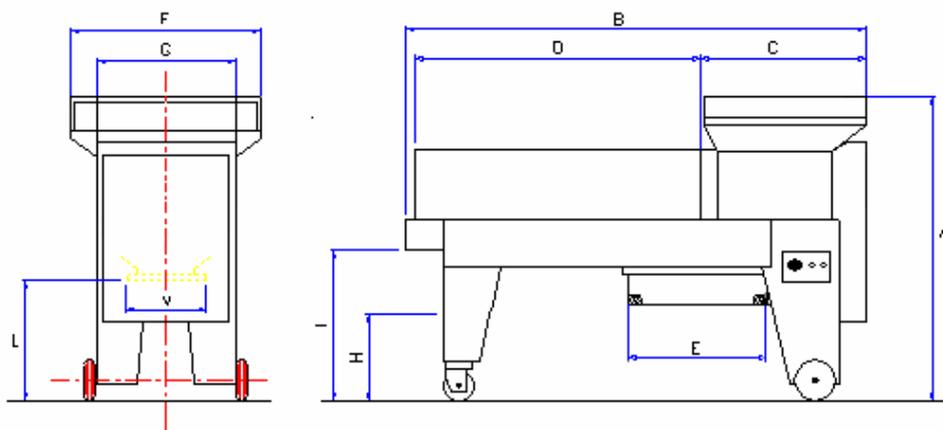


Fig.5

### Encombres et caractéristiques techniques

TIPO	PROCCION T/h	kW	MASSA Kg	A	B	C	D	E	F	G	H	I	L	V
OMEGA 6	5 / 6	1.8	180	1460	1960	640	1210	---	940	580	490	820	710	---
OMEGA 6 R	5 / 6	2.9	235	1460	1960	640	1210	310	940	580	490	820	710	380
OMEGA 12	10 / 12	1.8	200	1600	2160	670	1410	---	1020	750	550	860	760	---
OMEGA 12 R	10 / 12	2.9	270	1600	2160	670	1410	410	1020	750	550	860	760	380
OMEGA 20	15 / 16	2.2	250	1600	2460	670	1710	---	1020	750	550	860	760	---
OMEGA 20 R	15 / 16	3.3	320	1600	2460	670	1710	510	1020	750	550	860	760	380

## DESCARGA CONTROL Y DESPLAZAMIENTOS

El transporte de la máquina se produce generalmente por medio de camiones dotados de grúa. La descarga del camión es efectuada mediante dichas grúas o bien mediante grúas de puente o carretillas elevadoras con brazos de adecuada longitud respetando las normas de seguridad vigentes. Para descargarla anclar establemente la máquina mediante sogas o correas aptas para ello poniendo una particular atención en el peso mayor por el lado del motor (fig.6)

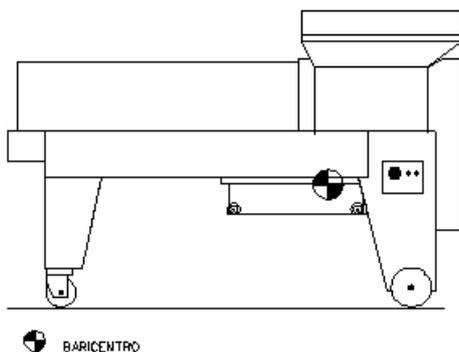


Fig. 6

### CONTROL DE LA MERCANCÍA

La máquina es entregada completamente montada y perfectamente funcionante (cada máquina es sometida a una serie de pruebas de funcionamiento que atestiguan la conformidad con las normas de seguridad e higiene vigentes y la eficiencia en el funcionamiento y en la duración de la misma). La máquina es entregada embalada sólo bajo pedido del cliente.

Cuando se entrega la máquina, se aconseja controlar todo el suministro que comprende: a máquina completamente montada comprendida la elevación de la tolva. el presente manual

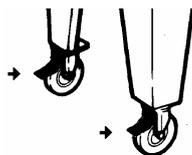


Fig.7

### DESPLAZAMIENTO Y TRANSPORTE

Antes de desplazar la máquina desbloquear las ruedas interviniendo en los correspondientes dispositivos de parada (Fig.7) y moverla considerando obviamente la masa de la misma y la inclinación del plano de apoyo para evitar daños a cosas o personas. La dirección le es dada a la máquina actuando desde el lado de las ruedas giratorias de dirección.

La máquina tiene que ser colocada sobre un fondo liso y consistente. En el caso de utilizarla sobre suelos no pavimentados, interponer planchas de grosor adecuado entre las ruedas y el terreno. Después de haber colocado la máquina bloquear las ruedas con los dispositivos correspondientes.

*Se aconseja colocar la máquina sobre un plano horizontal para garantizar una correcta elaboración del producto*



12, rue de Vignolles – B.P. 105 - 21203 BEAUNE Cédex  
www.amos-distribution.com  
E-MAIL [info@amos-distribution.com](mailto:info@amos-distribution.com) Tel 03.80.22.91.65 –Fax 03.80.22.63.540

## ADVERTENCIAS

Antes de utilizar la máquina se aconseja leer y respetar escrupulosamente estas notas con el objetivo de reducir todo lo posible las situaciones de peligro.

Además de las indicaciones del presente manual es necesario respetar análogamente también las disposiciones de carácter general relativas a la seguridad, previstas para los usuarios de máquinas agro- alimenticias de las leyes vigentes en cada País.

Respetar las calcomanías colocadas en la máquina, sobre todo las que se refieren a la seguridad.

Asegurarse de que todos los dispositivos de seguridad sean perfectamente eficientes antes de iniciar el trabajo.

Antes de llevar a cabo todas las intervenciones sobre la máquina para la limpieza o mantenimiento, asegurarse de que todos los elementos giratorios estén parados y quitar la alimentación eléctrica a la máquina.

Controlar la correcta torsión de tuercas y pernos. En caso de necesidad apretarlos.

Proceder a la eventual eliminación de aceite y grasa, respetando las normas vigentes.

Controlar periódicamente los dispositivos de protección y en caso de que se encontrara desgaste, sustituirlos inmediatamente.

Ponerse guantes contra accidentes durante la instalación, el uso, el lavado, el mantenimiento y la parada por descanso de la máquina.

Está terminantemente prohibida poner en funcionamiento la máquina hasta que todos los cárteres de protección y los dispositivos de seguridad hayan sido fijados y montados adecuadamente.

Está terminantemente prohibido usar andamiajes o plataformas alzadas en proximidad de la máquina.

## CONEXIÓN ELÉCTRICA

La máquina se suministra completa de cuadro de mandos con cable eléctrico multipolar 3F + PE y tendrá que ser el usuario quien efectúe la conexión a la red eléctrica según la normas vigentes en la materia

La máquina standard es alimentada a 400 V -50Hz .

*La conexión eléctrica tendrá que ser efectuada exclusivamente por personal técnico especializado.*

### **¡ADVERTENCIAS!**

*La máquina tendrá que ser conectada a una instalación eléctrica dotada de dispositivo para la protección diferencial. Tendrá que estar garantizada además la conexión a una instalación de tierra coordinada con el dispositivo diferencial mencionado.*

### **¡ADVERTENCIAS!**

*El fabricante declina toda responsabilidad por daños a cosas o a personas causados por conexiones no conformes con las normas vigentes.*

*Conexiones no permitidas pueden generar interrupciones de funcionamiento debidas a la intervención de los dispositivos de seguridad de la máquina.*

## CUADRO DE MANDOS

El cuadro de mandos está montado sobre la máquina completamente cableado y testado.

La envoltura del cuadro está fabricada con material plástico adecuado a la aplicación y en el complejo está garantizado un grado de protección IP55. La disposición de los distintos aparatos instalados está representada en la Fig. 8

### CUADRO ELÉCTRICO PARA MODELO OMEGA 6 –6R 12 –12R – 20 – 20R



#### Leyenda

Interruptor general magnetotérmico

"0"=Máquina desactivada, mantenimiento, limpieza

"I" = Máquina activada

Pulsador negro de parada

Pulsar para parar la maquina

Pulsador verde arranque

Pulsar para arrancar la maquina

Pulsador de emergencia

Pulsar para activar la emergencia

Girar en el sentido de las agujas del reloj para desactivar la emergencia

## PUESTA EN MARCHA Y CONDUCCIÓN

### Primera puesta en marcha o nueva puesta en marcha después revisión

Después la colocación y la conexión a la red eléctrica la máquina, como se ha descrito anteriormente, antes de la puesta en marcha seguir las siguientes instrucciones:

Asegúrese de que el bloqueo de las ruedas esté metido (FIG. 7)

Girar el Interruptor general en la posición "0". Apretar el pulsador de emergencia.

Abrir el capó destornillando su respectivo tornillo de seguridad (Fig.11 ) y comprobar que su respectiva varilla de sujeción esté introducida (Fig. 12)

Comprobar de que no haya cuerpos extraños en el interior de la cámara de batido, en la cóclea y en la cubeta de recogida .(elementos extraños que hubieran entrado durante el transporte o la revisión estacional.)

Sacar la varilla de sujeción y luego volver a cerrar el capó sujetándolo con la tuerca de seguridad.

Girar el pulsador de emergencia para desactivarlo.

Girar el interruptor general (1) a la posición "I".

Pulsar el interruptor "ARRANQUE" (3) para arrancar la máquina.

Controlar desde la apertura de carga que el sentido de rotación de la cóclea se efectúe en el sentido de las agujas del reloj. En caso contrario parar inmediatamente la máquina apretando el pulsador "PARADA" (2), desconectar la máquina de la energía eléctrica e invertir las fases de la conexión eléctrica, después de lo cual repetir la secuencia.

Llevar a cabo un aclarado interior antes de iniciar la elaboración.

Apretar el pulsador "ARRANQUE" . Introducir, a través de la tolva agua abundante durante algunos minutos de modo que se tenga la certeza de que todas las partes de la máquina en contacto con el material a elaborar sean aclaradas. Al finalizar, apretar el pulsador de "PARADA" (2) y desactivar la energía eléctrica poniendo el Interruptor general en "0"

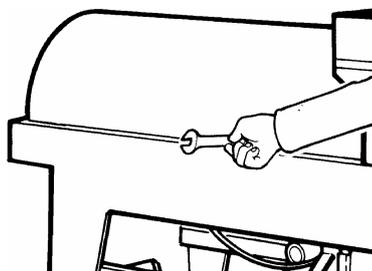


Fig. 11

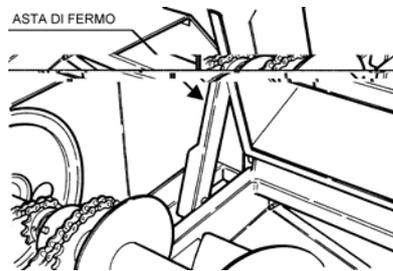


Fig. 12

### ELABORACIÓN

#### SOLO DESCOBAJADO

Controlar que el grupo de pisadura esté en la posición de descanso. Si así no fuera operar de la manera siguiente :

Quitar el grupo de pisadura del asiento de trabajo desbloqueando los correspondientes cierres de resorte de modo que las ruedas se apoyen en las guías de deslizamiento. (Fig.13)

Desplazar el grupo de pisadura, hacia la parte trasera de la máquina (Salida escobajos) de manera que se libere completamente el orificio de descarga. Colocar debajo del orificio de descarga del producto una cubeta de recogida apropiada o bien una bomba adecuada al uso.

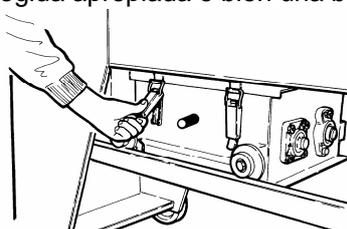


Fig. 13



12, rue de Vignolles – B.P. 105 - 21203 BEAUNE Cédex  
www.amos-distribution.com  
E-MAIL [info@amos-distribution.com](mailto:info@amos-distribution.com) Tel 03.80.22.91.65 –Fax 03.80.22.63.540

## DESCOBAJADO – PISADURA

Controlar que el grupo de pisadura esté en la posición de trabajo. Si así no fuera, operar como se indica seguidamente :

- Desplazar el grupo de pisadura al asiento de trabajo
- Bloquear el grupo de pisadura con los correspondientes cierres a presión. (Fig.13)

## SOLO PISADURA

- Desactivar la energía eléctrica girando el Interruptor general a la posición "0".
- Abrir el capó desenroscando el correspondiente tornillo de seguridad y comprobar que la varilla de sujeción se inserte en su asiento.
- Desenroscar las tuercas de fijación y quitar las bandeja de soporte para el arbol batidor (Fig.14)
- Quitar el albor batidor
- Quitar el cilindro de descobajado
- Desbloquear la varilla de sujeción y luego volver a cerrar el capó bloqueándolo con el correspondiente tornillo de seguridad.



Fig. 14

## ELABORACIÓN

- Después de haber seleccionado el tipo de elaboración a realizar y de haber preparado la máquina apretar el pulsador "ARRANQUE"
- Introducir a través de la tolva de carga la uva que hay que elaborar. Regular la velocidad de TRABAJO mediante el variador de velocidad (véase Regulación de la velocidad de trabajo). Si se está realizando sólo la elaboración de sola pisadura poner la velocidad mínima.
- Controlar que la salida de los escobajos no se obstruya y si sucediera intervenir quitando el material en exceso. (Fig.15)

### ¡ATENCIÓN !

*Si no se encuentra presente un evacuador de los escobajos intervenir con herramientas apropiadas. No intervenir nunca con las manos.*



Fig.12



12, rue de Vignolles – B.P. 105 - 21203 BEAUNE Cédex  
www.amos-distribution.com  
E-MAIL [info@amos-distribution.com](mailto:info@amos-distribution.com) Tel 03.80.22.91.65 –Fax 03.80.22.63.540

## LIMPIEZA DE LA MÁQUINA

Para suspender la elaboración intervenir apretando el pulsador "PARADA". Para reanudar apretar el pulsador "ARRANQUE".

Al finalizar la elaboración apretar el pulsador "PARADA" y colocar el Interruptor general en la posición "0".

Luego llevar a cabo el lavado y la limpieza de la máquina (Véase "LIMPIEZA")

## REGULACIÓN DE LA VELOCIDAD DE TRABAJO

La máquina está equipada con un variador de revoluciones que permite el control de la velocidad del árbol batidor para poder adecuar el descobajado al tipo de uva que se está elaborando. El volante de mando del variador de revoluciones está situado en el lado opuesto de la máquina respecto al cuadro eléctrico.

Para regularlo intervenir de la manera siguiente :

Si el escobajo sale despedazado es necesario disminuir el número de revoluciones girando el volante en sentido contrario al de las agujas del reloj.

Se el escobajo sale con de los granos es necesario aumentar el número de revoluciones girando el volante en el sentido de las agujas del reloj.

### ¡ATENCIÓN!

*Se aconseja intervenir en el variador de velocidad sólo con la máquina en movimiento bajo pena de estropear el mecanismo.*

## REGULACIÓN DE LA PISADURA

Se puede regular la acción de pisadura, alejando o acercando los rodillos de goma del grupo pisador. Para la regulación actuar sobre los dos tornillos de regulación. (Fig.16)

### ¡ATENCIÓN!

*En presencia de evidentes condiciones de peligro interrumpir la elaboración utilizando el pulsador de emergencia.*

*Antes de rearmar el pulsador de emergencia eliminar todas las causas objetivas que hayan causado la emergencia y luego poner en marcha la máquina.*

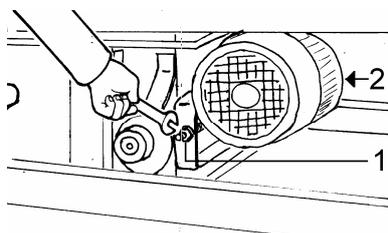


Fig. 16



12, rue de Vignolles – B.P. 105 - 21203 BEAUNE Cédex  
www.amos-distribution.com  
E-MAIL [info@amos-distribution.com](mailto:info@amos-distribution.com) Tel 03.80.22.91.65 –Fax 03.80.22.63.540

Para garantizar la eficiencia y la higiene de la máquina es indispensable seguir las instrucciones del fabricante efectuando la limpieza de la máquina cada vez que se comience o se termine un ciclo de trabajo. Para el lavado utilizar un producto, detergente / desengrasante /sanificador, compatible para el uso en máquinas agro - alimenticias, siguiendo las instrucciones y las concentraciones de uso indicadas en el producto.

### ¡ATENCIÓN!

*Todas las intervenciones de limpieza tienen que ser efectuadas sin energía eléctrica. Girar el Interruptor general a la posición "0" y apretar el pulsador de emergencia.*

La limpieza tiene que efectuarse obligatoriamente y tiene que llevarse a cabo según las instrucciones indicadas :

### LAVADO

Comprobar que la tensión eléctrica no esté activada.

Abrir el capó quitando las tuercas (Fig.11), comprobar que la varilla de sujeción esté insertada (fig.12).

Desenroscar las tuercas de fijación y quitar las bandeja de soporte para el arbol batidor (Fig.14)

Quitar el albor batidor

Quitar el cilindro de descobajado

Lavar esmeradamente, utilizando una esponja y un cepillo de crin, el interior de la máquina y la tolva

- Aclarar abundantemente con agua, posiblemente caliente, todas las partes en contacto con el material a elaborar.

*Para un mejor resultado se aconseja utilizar una hidrolimpiadora de mediana presión con agua caliente.*

- Desenganchar la varilla de sujeción, cerrar el capó y bloquearlo con las correspondientes tuercas.

## MANTENIMIENTO A EFECTUAR POR EL USUARIO

**Las operaciones de mantenimiento periódico ordinaria son indispensables para la eficiencia y el correcto funcionamiento de la máquina.**

**Las operaciones de mantenimiento periódico ordinario tienen que ser efectuadas por el usuario de acuerdo con las instrucciones del fabricante que seguidamente indicamos.**

El mantenimiento ordinario tiene que ser efectuado aproximadamente cada 50/60 TON de producto elaborado para el modelo OMEGA 60 , aproximadamente cada 100 / 120 TON para el modelo OMEGA 120 y aproximadamente cada 150 / 160 TON para el modelo OMEGA 160.

Las partes de la máquina que hay que someter al mantenimiento ordinario por parte del usuario serán las siguientes :

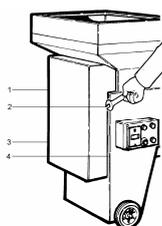


Fig.19

### 0. Control del estado de la correa de transmisión.

- Quitar el cárter del motor desenroscando las cuatro tuercas de fijación (Fig.19).
- Controlar el estado de la correa. Si la correa presenta deshilachados o grietas se aconseja sustituirla.

### 1. Control de la tensión de las cadenas.

- Quitar el cárter del motor desenroscando las cuatro tuercas de fijación (fig.19).
- Controlar manualmente la tensión de las cadenas ejerciendo una presión en el punto intermedio entre corona y piñón. El tensado de la cadena es correcto cuando se desplaza unos 0.5 cm aproximadamente.
- Si el tensado no es correcto es necesario aflojar los tornillos de fijación del soporte del árbol batidor (Fig.20 A) y desplazarlo hacia la izquierda . Apretar los tornillos y controlar el tensado. Repetir la operación si el tensado no fuera el prescrito.

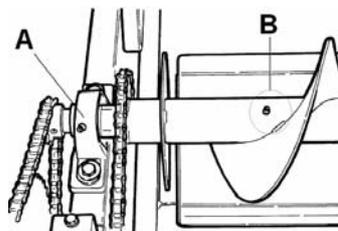


Fig. 20

### 2. Engrasado de los casquillos de la cóclea de alimentación y soportes del árbol descobajador.

- Engrasar con moderación sin forzar mediante los engrasadores presentes usando una grasa adecuada al uso controlando que la grasa no se salga por el lado (Fig.20 B).
- Engrasar mediante los engrasadores presentes en los soportes de los cojinetes con moderación sin forzar usando una grasa adecuada al uso (FIG.20 A).

### 4. Engrasado de los cojinetes del grupo pisador.

- Quitar el grupo pisadura de su asiento desenganchando los correspondientes sujetadores y desplazarlo ayudándose con las correspondientes agarraderas.
- Quitar la tapa delantera del grupo pisador desenroscando las tuercas como se indica en la Fig. 21

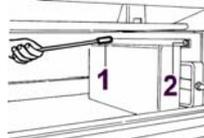


Fig.21

- Engrasar los cojinetes mediante los correspondientes engrasadores utilizando una grasa adecuada para el uso (Fig.22)

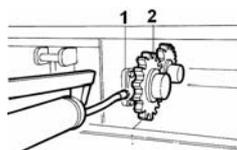


Fig. 22

## ALMACENAJE

Para almacenar la máquina durante períodos más o menos largos es necesario adoptar las siguientes precauciones :

Previamente lavar y engrasar la máquina como se describe anteriormente.

- Girar el Interruptor general a la posición "0" y apretar el pulsador de emergencia.
- Desconectar la máquina de la red eléctrica.
- Cerrar con un tapón el empalme de salida presente en la tina y cerrar la apertura superior de la tolva con una tapa para evitar que cuerpos extraños puedan caer en el interior.



12, rue de Vignolles – B.P. 105 - 21203 BEAUNE Cédex  
www.amos-distribution.com  
E-MAIL [info@amos-distribution.com](mailto:info@amos-distribution.com) Tel 03.80.22.91.65 –Fax 03.80.22.63.540

## DESGUACE

En caso de que se decidiera no utilizar más esta máquina se aconseja hacerla inoperante desconectándola de la red eléctrica y quitando el cuadro de los mandos.

Se aconseja hacer inocuas aquellas partes que pudieran ser fuente de peligro como por ejemplo :

- Quitar toda la parte eléctrica respetando las leyes vigentes en materia de desguace.

*Desguazar como chatarra de hierro y mandarla a los centros de recogida previstos.*

## CONDICIONES DE GARANTÍA

### 1. PERIODO DE GARANTÍA

El periodo de garantía es de 12 meses a partir de la fecha de compra. **IMPORTANTE** Conservar siempre un documento válido a efectos fiscales para comprobar la validez de la garantía.

### 2. TÉRMINOS DE LA GARANTÍA

Durante todo el período de duración la garantía cubre :

- Sustitución de las partes que componen la máquina que resulten defectuosas en origen por defectos de fabricación.
- Averías irreparables o repetidas averías del mismo origen. A indiscutible juicio de la casa fabricante se llevará a cabo la sustitución de la máquina. En tal caso la garantía sobre la nueva máquina continuará hasta que finalice el contrato originario.

La garantía no cubre :

- Averías causadas por un uso impropio de la máquina.
- Responsabilidades, por los eventuales daños que pudieran, directamente o indirectamente, derivar a personas, cosas y animales como consecuencia de no haber respetado todas las prescripciones indicadas en el Manual de Instrucciones y que se refieren, especialmente, a las advertencias en tema de instalación, uso y mantenimiento de la máquina.
- Todas las partes que resultaran defectuosas a causa de negligencia o descuido en el uso (no respetar las instrucciones para el funcionamiento de la máquina), de errónea instalación o de mantenimiento.
- Reparaciones (o intentos de reparaciones) efectuados por personal no autorizado por el Fabricante.
- Daños debidos al transporte, o bien a circunstancias que, de cualquier modo, no pueden imputarse a defectos de fabricación de la máquina.
- Intervenciones relativas a la instalación y a la conexión a instalaciones de alimentación.
- Gastos y riesgos de transporte en el caso de envío de la máquina a uno de los Centros de Asistencia Autorizados.
- El material eléctrico
- Costes de mano de obra, materiales de consumo y las operaciones de mantenimiento ordinario citadas en el Manual de Instrucciones.

### 3. LÍMITES DE LA GARANTÍA

Ninguna prestación ulterior respecto a las descritas será debida por el Fabricante en términos de garantía y responsabilidad mencionados en los art. Cód. Civ. 1490 - 1497- 1512 ; en particular queda excluido todo posible resarcimiento por daños en hipótesis derivadas del uso o de la falta o uso parcial de los aparatos.

## QUÉ HACER EN CASO DE AVERÍA

Llamar a un Centro de Asistencia Autorizado o al Fabricante comunicando el nombre del Revendedor y el número de serie de la máquina que puede encontrarse en la placa de Identificación.

Las máquinas que aquí se describen son sometidas a continuos progresos. Las indicaciones técnicas y las ilustraciones de estas instrucciones no constituyen compromiso y el Fabricante se reserva el derecho de aportar modificaciones.