

# Manual de usuario

MODULE COOKER HOB 50 - LPG



**RÖSHULTS**





## Module Cooker Hob 50

Diseño:	Broberg & Ridderstråle
El arte no:	200372 / 200373, 30mbar + 28-30/37mbar (Mercado de la UE)
Colores:	Antracita / Acero inoxidable cepillado
Materiales:	Acero inoxidable
Mediciones:	L 500 D 500 H 331 mm / L 19.7 D 19.7 H 13 in
Peso:	18.5 kg / 40.8 lb
Etiqueta:	CE
Poder EU:	4kW

### Muestra de color

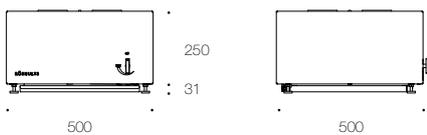
Marco disponible en



**Anthracite. Akzo Nobel**  
Röshults Muestra: CO004



**Brushed Stainless Steel. 316L**  
Röshults Muestra: ME003





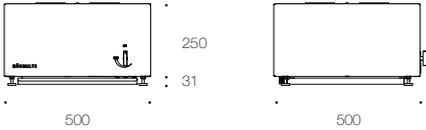
# Module Cooker Hob 50

Diseño:	Broberg & Ridderstråle
El arte no:	200374 / 200375, 50mbar (Mercado de la UE)
Colores:	Antracita / Acero inoxidable cepillado
Materiales:	Acero inoxidable
Mediciones:	L 500 D 500 H 331 mm / L 19.7 D 19.7 H 13 in
Peso:	18.5 kg / 40.8 lb
Etiqueta:	CE
Poder EU:	4kW

## Muestra de color

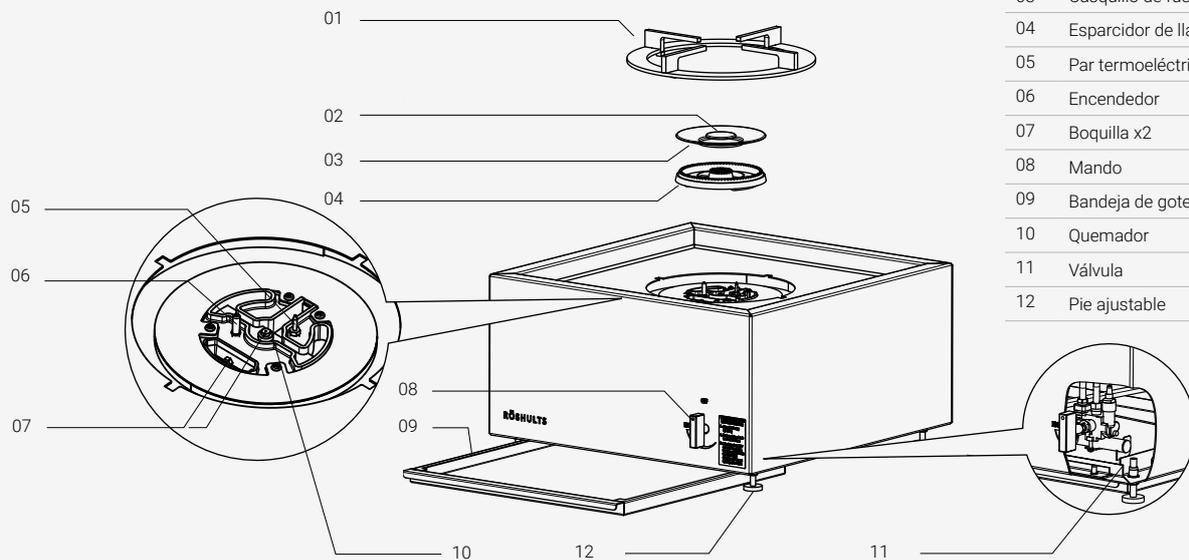
Marco disponible en

- Anthracite. Akzo Nobel**  
 Röshults Muestra: CO004
- Brushed Stainless Steel. 316L**  
 Röshults Muestra: ME003



## Module Cooker Hob 50

## Partes



NO	DESCRIPCIÓN
01	Soporte de cacerola
02	Tapa de fuego interior
03	Casquillo de fuego exterior
04	Esparcidor de llama
05	Par termoeléctrico
06	Encendedor
07	Boquilla x2
08	Mando
09	Bandeja de goteo
10	Quemador
11	Válvula
12	Pie ajustable

**¡Nota !:** El aparato debe usarse al aire libre

## Las instrucciones de seguridad

Guarde este manual de instrucciones para consultarlo en el futuro. Esta placa de cocción está diseñada solo para uso en exteriores. No permita que los niños utilicen esta placa de cocina.

### ⚠ ¡Advertencia!

#### Por su seguridad, tenga en cuenta:

- Úselo solo en exteriores.
- Lea las instrucciones antes de usar el aparato.

#### Antes del primer uso

- **¡Advertencia!** Las partes accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga a los niños alejados. Utilice guantes de protección cuando manipule componentes especialmente calientes..
- Este aparato debe mantenerse alejado de materiales inflamables durante su uso.
- No mueva el aparato durante su uso.
- Cierre el suministro de gas en el cilindro de gas después de su uso.
- No modifique el aparato.
- No coloque el cilindro de gas debajo o cerca del aparato.
- El regulador de presión debe cumplir con la norma europea EN16129.

- La longitud de la manguera no debe exceder los 1,5 m.
- La bombona de gas debe almacenarse de acuerdo con la normativa vigente.
- Utilice únicamente gas propano y butano especificado en el manual.
- No utilice líquidos inflamables para encender o volver a encender su Cocina.
- Siga las instrucciones de montaje de este manual. No modifique el conjunto ni cambie ningún componente. El incumplimiento de estas instrucciones puede causar riesgos durante el uso.
- En caso de una fuga de gas, cierre inmediatamente el suministro de gas en el cilindro, apague cualquier llama abierta. Revise las mangueras en busca de daños y / o mala conexión. Si la fuga continúa, comuníquese inmediatamente con un distribuidor de gas aprobado. No utilice una llama desnuda para comprobar si hay fugas de gas.
- No intente desconectar ningún accesorio o conector de gas cuando se esté utilizando el aparato.
- Nunca deje su cocina de cocción desatendida cuando esté en uso. Cocine siempre con mucho cuidado.
- Este aparato debe limpiarse con regularidad. Durante la limpieza, tenga cuidado de no dañar ningún componente, como el quemador o las válvulas.
- Revise las mangueras flexibles al menos una vez al mes y cada vez que cambie el cilindro de gas. Si encuentra signos de

agrietamiento o deterioro, reemplácelo con una manguera nueva de longitud y calidad similares.

- Recomendamos que este aparato sea revisado por un técnico autorizado al menos una vez al año. No intente reparar este aparato usted mismo.
- Durante la operación, el aparato se colocará en un área ventilada.
- La manguera flexible (cilindro de gas) se debe cambiar cada 2 años. Es necesario cambiar la manguera flexible cuando las condiciones nacionales lo requieran.
- El usuario no manipulará ninguna pieza sellada por el fabricante o su agente.
- Cualquier modificación del aparato puede ser peligrosa.

Este aparato cumple y se prueba de acuerdo con el Reglamento (UE) 2016/426 - aparatos que queman combustibles gaseosos y EN484: 2019.

## Prácticas de seguridad para evitar lesiones personales

Mantenga la (s) abertura (s) de ventilación del recinto del cilindro libres y sin escombros.

Si se cuida adecuadamente, su placa de cocción Röshults le brindará un servicio seguro y confiable durante muchos años. Sin embargo, se debe tener mucho cuidado ya que la placa de cocina produce un calor intenso y eso puede aumentar la posibilidad de accidentes. Al usar este electrodoméstico, se deben seguir prácticas básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

- Lea este Manual de uso y cuidado con atención y en su totalidad antes de utilizar la placa de cocción para reducir el riesgo de incendio, quemaduras u otras lesiones.
- No repare ni reemplace ninguna pieza de la placa de cocción a menos que se recomiende específicamente en este manual. Todos los demás servicios deben ser remitidos a un técnico calificado.
- **Children should not be left alone or unattended in an area where the cooker hob is being used. Never allow them to sit, stand or play on or around the cooker hob at any time.**
- **Do not store items of interest to children around or below the cooker hob or in the sideboard. Never allow children to crawl inside of the cooker hob or sideboard.**
- Nunca permita que ropa, agarraderas u otros materiales inflamables entren en contacto o se acerquen demasiado al soporte de la olla, el quemador o la superficie caliente hasta que se haya enfriado. La tela puede encenderse y provocar lesiones personales.

- Por seguridad personal, use ropa adecuada. Nunca se deben usar prendas o mangas holgadas mientras se usa este aparato. Algunas telas sintéticas son altamente inflamables y no deben usarse mientras se cocina.
- Solo ciertos tipos de vidrio, vitrocerámica resistente al calor, loza u otros utensilios vidriados son adecuados para el uso en cocinas. Estos tipos de materiales pueden romperse con cambios bruscos de temperatura. Úselo solo en configuraciones de calor bajo o medio de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
- No caliente recipientes de alimentos sin abrir, ya que la acumulación de presión puede hacer que el recipiente explote.
- Utilice una mano cubierta cuando utilice la placa de cocción. No se incline nunca sobre la placa de cocción.
- **Al encender el quemador, preste siempre mucha atención a lo que está haciendo.**

## Antes de encender la placa de cocción

Lea el manual de instrucciones antes de instalar y usar el aparato. Estas instrucciones son válidas solo para los países que se indican en la etiqueta del aparato. El fabricante no se hace responsable de ningún daño a cosas o personas causado por una instalación incorrecta o por un uso incorrecto del aparato. El fabricante se reserva el derecho de realizar cambios en sus productos cuando lo considere necesario y útil sin afectar las características esenciales en cuanto a seguridad y funcionamiento.

### Manual técnico para el instalador

La instalación, todas las normativas, cambios y mantenimiento a los que se hace referencia en esta parte sólo deben ser realizados por personal cualificado. Cualquier instalación incorrecta puede causar daños a personas, animales o cosas de las que el fabricante no se hace responsable. Los dispositivos de seguridad y regulación automática de los aparatos solo pueden ser cambiados por el fabricante o por el proveedor autorizado.

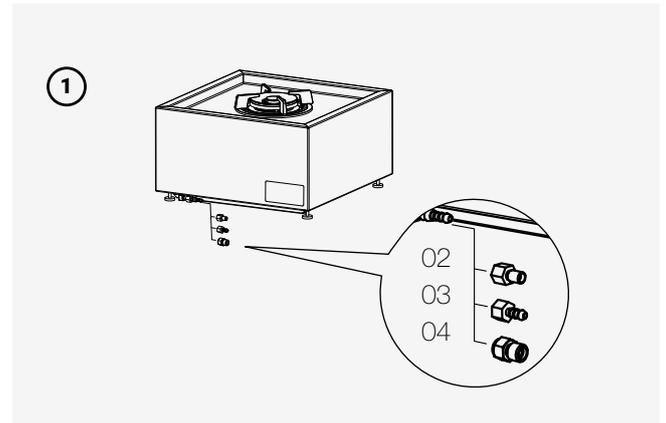
### LA INSTALACIÓN DEL APARATO DEBE REALIZARSE DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN NACIONAL.

**Lista de acoplamiento de conexión de gas:**

NO	DESCRIPCIÓN	Q'TY
01	Acoplamiento de conexión de gas SE	1 (Montado en la placa de cocción)
02	Acoplamiento de conexión de gas DE	1
03	Acoplamiento de conexión de gas UK	1
04	Acoplamiento de conexión de gas FR	1

**Cambio del acoplamiento de la conexión de gas**

1. Seleccione y conecte la conexión de gas adecuada a la normativa de su país.

**Esta placa de cocción se puede adaptar para:**

● **28-30 / 37mbar y 30mbar, consulte la etiqueta de marcado en su placa de cocina**

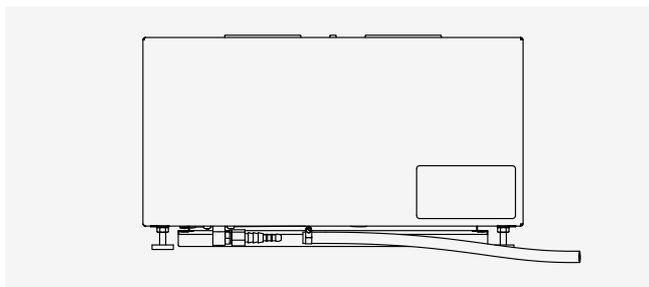
Module Cooker Hob 50					
Dirección del nombre del fabricante	Röshults Svenska Hantverk AB Kärriolsvägen 7, 554 75 Jönköping, Sweden				
Categoría de gas	I3 + (28-30/37) ●	I3B/P(30) ●	I3B/P(50)	I2H	I2E
Gas y Suministro Presión	G30 Butane at 28~30 mbar G31 Propane at 37 mbar	G30 Butane and G31 Propane at 30mbar	G30 Butane and G31 Propane at 50mbar	Methane G20 20mbar	Methane G20 20mbar
Código de país	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI	BE, CY, DK, EE, FR, GB, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, FI	AT, CH, DE, SK	AT, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK	DE, LU, PL, RO
Quemador	1	1	1	1	1
Entrada de calor nominal (quemador único)	4.0kW	4.0kW	4.0kW	4.5kW	4.5kW
Quemador Tamaño del inyector	1.00mm / 0.44mm	1.00mm / 0.44mm	0.75mm / 0.43mm	1.58mm / 0.70mm	1.58mm / 0.70mm
Centro de servicio	Röshults Svenska Hantverk AB		Made in LT		

● **50 mbar, consulte la etiqueta de marcado en su placa de cocción**

Module Cooker Hob 50					
Dirección del nombre del fabricante	Röshults Svenska Hantverk AB Kärriolsvägen 7, 554 75 Jönköping, Sweden				
Categoría de gas	I3 + (28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50) ●	I2H	I2E
Gas y Suministro Presión	G30 Butane at 28~30 mbar G31 Propane at 37 mbar	G30 Butane and G31 Propane at 30mbar	G30 Butane and G31 Propane at 50mbar	Methane G20 20mbar	Methane G20 20mbar
Código de país	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI	BE, CY, DK, EE, FR, GB, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, FI	AT, CH, DE, SK	AT, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK	DE, LU, PL, RO
Quemador	1	1	1	1	1
Entrada de calor nominal (quemador único)	4.0kW	4.0kW	4.0kW	4.5kW	4.5kW
Quemador Tamaño del inyector	1.00mm / 0.44mm	1.00mm / 0.44mm	0.75mm / 0.43mm	1.58mm / 0.70mm	1.58mm / 0.70mm
Centro de servicio	Röshults Svenska Hantverk AB		Made in LT		

**Conexión de la línea de gas**

La conexión de las cocinas de gas debe ser operada por personal profesional con una calificación de mantenimiento de gas y asegurarse de que cumpla con las regulaciones legales y los requisitos de conexión del departamento local de gestión de productos inflamables. (Consulte los requisitos de los documentos de los departamentos administrativos de gas combustible, puede consultar el mostrador de productos de gas de cada tienda departamental y comprar una abrazadera especial para mangueras y tuberías)



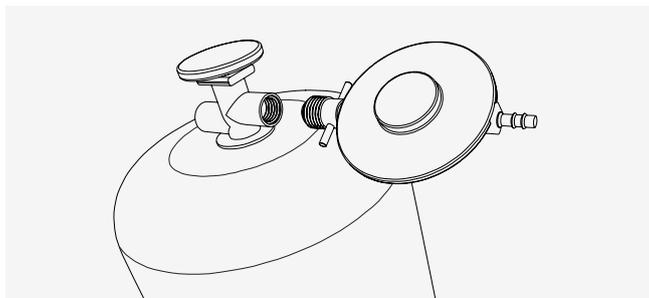
**Preparación**

Necesita un cilindro de gas y un regulador adecuado para alcanzar la presión del gas para operar esta cocina. El regulador debe cumplir con la versión actual y la normativa nacional.

**Instalación**

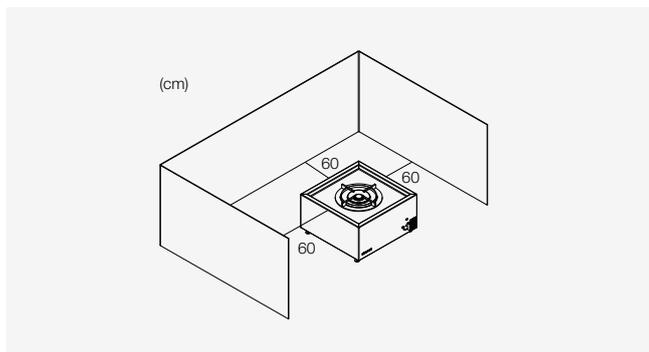
Después de comprar su cilindro de gas, estará listo para instalarlo con su placa de cocina.

Los cilindros recomendados son PC5, con un peso de 5 kg y P6 con un peso de 6 kg. Conecte con un regulador y una manguera de gas aprobados por la CE.



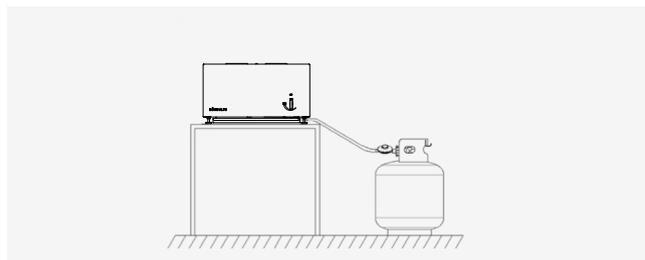
Compruebe todas las piezas y asegúrese de que no falte ninguna. Si falta alguna pieza, comuníquese con el servicio de atención al cliente.

La distancia entre el aparato y la pared es la siguiente como referencia.



**Operaciones**

1. Al cambiar la bombona de gas, deberá realizarse lejos de cualquier fuente de ignición. Coloque la bombona de gas en cualquier lado de su Cocina, no debe colocarse debajo, teniendo en cuenta que la bombona de gas debe mantenerse alejada del calor y en una posición segura.
2. Identifique qué tipo de regulador necesita y siga las instrucciones proporcionadas por el proveedor del tubo de gas. También siga las regulaciones válidas para su país.
3. Cuando esté listo para usar su cocina, inserte el regulador en la válvula del cilindro de gas y apriete firmemente.



**⚠ ¡Advertencia!**

Antes de intentar encender su vitrocerámica, debe consultar las instrucciones de encendido y las advertencias / precauciones de seguridad.

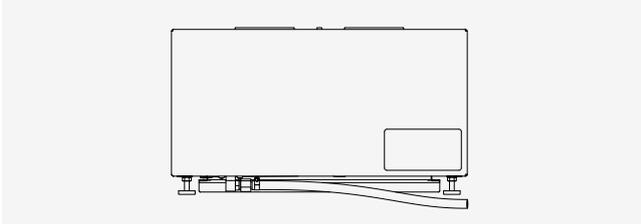
Revise la manguera antes de cada uso, buscando grietas, cortes o abrasiones. Si se encuentra que la manguera está defectuosa de alguna manera, no intente usar su cocina vitrocerámica. Al cambiar su cilindro de gas, asegúrese de que no haya fuentes de ignición cercanas a fuegos, cigarrillos, llamas desnudas, etc. Asegúrese de que el aparato esté apagado.

El aparato solo puede utilizar cilindros de gas líquido según la etiqueta de datos técnicos. El cilindro de gas debe cumplir con los requisitos nacionales.

**Precauciones de seguridad**

- Siempre pruebe la línea de gas en busca de fugas en el conector con agua jabonosa después de realizar las conexiones.
- Utilice guantes para horno cuando utilice la placa de cocción.
- Utilice una olla adecuada para esta placa de cocción, tamaño mínimo de 13 cm de diámetro y máximo de 28 cm de diámetro.
- Esté preparado si ocurriera un accidente o un incendio. Sepa dónde están el botiquín de primeros auxilios y los extintores de incendios y sepa cómo usarlos.
- Mantenga cualquier cable de suministro eléctrico y la manguera de suministro de combustible alejados de cualquier superficie caliente.
- Cocine siempre con mucho cuidado.

- No caliente ningún recipiente de comida de vidrio o metal sin abrir sobre la placa de cocción. La presión puede acumularse y hacer que el recipiente explote, lo que puede ocasionar lesiones personales graves o daños a la encimera. Se recomienda el uso de guantes protectores al operar el aparato, especialmente al manipular componentes particularmente calientes.



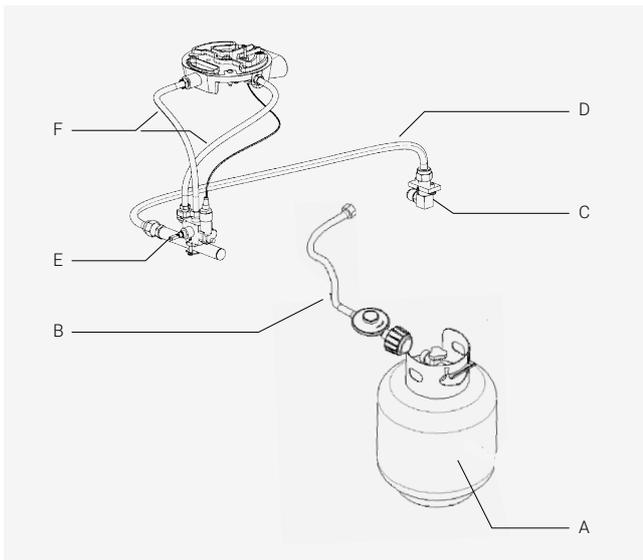
### Prueba de fuga de gas de agua y jabón

**Nota:** Una vez conectada la tubería de gas, se debe realizar la prueba de fugas. Aplique el cepillo suave con agua y jabón a las piezas de conexión, abra la válvula de gas y observe cuidadosamente si hay producción de burbujas.

Aparecerán pompas de jabón donde haya una fuga. Si hay una fuga, apague inmediatamente el suministro de gas, apriete los accesorios con fugas, encienda el gas y vuelva a verificar. Si el gas continúa saliendo de alguno o todos los accesorios, cierre el suministro de gas y comuníquese con nuestro servicio de atención al cliente al +46 36 440 32 10.

### Probar

Asegúrese de que todas las válvulas de control estén en la posición "APAGADO". Encienda el suministro de gas. Verifique todas las conexiones desde el cilindro L.P. hasta e incluyendo la conexión al conjunto de tubería del colector (la tubería que va al quemador)..



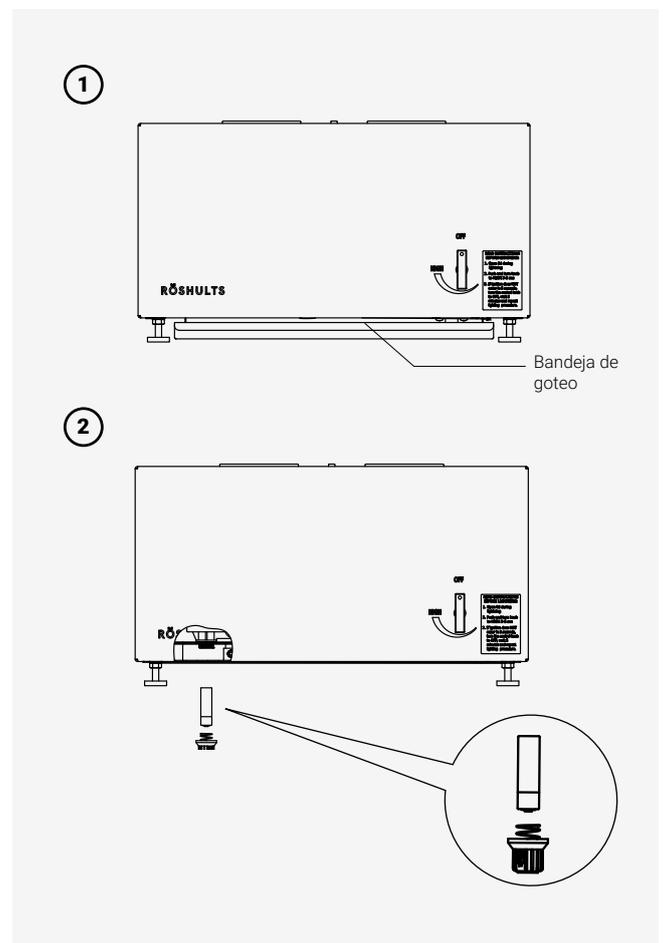
**Aplique una mezcla de agua y jabón a lo siguiente (consulte los puntos A-F):**

- Cilindro.
- La válvula reductora está conectada a una conexión tipo L y el otro extremo está conectado al cilindro de gas (en el sentido de las agujas del reloj).

- Conector tipo L.
- El extremo de entrada del tubo corrugado está conectado a la válvula de gas y el otro extremo está conectado con un conector tipo L.
- Válvula de gas.
- Los extremos de las tuberías conectadas a Válvula y Quemador.

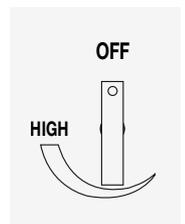
### Instalación de la batería

La tapa de la batería se encuentra en el lado izquierdo de la carcasa inferior del producto, como se muestra en la figura. Instale la batería en la caja de acuerdo con las direcciones positiva y negativa. Antes de montar la batería, retire la bandeja de goteo. Si el encendido se reduce con frecuencia durante el uso, reemplace la batería a tiempo. Para garantizar que el sistema de encendido sea eficaz durante mucho tiempo, utilice pilas alcalinas de alta energía..



### Encendido de la encimera

- Presione y gire la perilla a "HIGH", al mismo tiempo. El electrodo de encendido se puede escuchar continuamente y mantener De 3 a 5 segundos.
- Si el encendido no ocurre en 5 segundos, gire la perilla a "OFF", espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.



- Después de que se inicie el dispositivo de protección contra incendios (inducción de termopar), suelte la perilla.

#### **Iluminación Uso de fósforos con una varilla de extensión**

Si el quemador no se enciende después de varios intentos, entonces el quemador puede encenderse con fósforos.

- APAGUE todas las válvulas de los quemadores.
- Coloque un fósforo en una varilla de extensión y manténgalo al lado del quemador.
- Gire la perilla de control a la posición "HIGH" y presione la perilla. El quemador debe encenderse inmediatamente.
- Si el quemador no se enciende en 4 segundos, apague la perilla, espere 5 minutos y repita los procedimientos anteriores.

#### **⚠ ¡Advertencia!**

Mantenga su cara y manos lo más lejos posible de la parrilla cuando la encienda.

## Garantía, cuidado y mantenimiento

### **Almacenamiento**

Su cilindro de gas debe almacenarse al aire libre en un área bien ventilada y debe desconectarse de su cocina vitrocerámica cuando no esté en uso. Asegúrese de estar al aire libre y lejos de cualquier fuente de ignición antes de intentar desconectar su cilindro de gas de su cocina. Cuando utilice su cocina de cocción después de un período de almacenamiento, asegúrese de verificar si hay fugas de gas y verifique si hay obstrucciones en el quemador, etc. antes de usarlo.

Siga siempre las instrucciones de limpieza para asegurarse de que la placa de cocción sea segura. Si la placa de cocción se almacena al aire libre, asegúrese de verificar que todas las áreas debajo del panel frontal estén libres de obstrucciones (suciedad, insectos, etc.), ya que esto puede afectar el flujo de gas. Guarde su vitrocerámica en un lugar fresco y seco. Puede que sea necesario secar la placa de cocción y el interior de la tapa si se utiliza.

### **Mantenimiento**

Se recomienda el mantenimiento después de cada uso para su cocina, pero es absolutamente necesario realizar el mantenimiento al menos cada 90 días. Al hacerlo, prolongará la vida útil de su vitrocerámica. Su placa de cocción es fácil de limpiar con un mínimo esfuerzo, solo siga estos útiles consejos para una limpieza más cómoda.

Antes de la limpieza o el mantenimiento, desconéctelo del suministro de gas y asegúrese de que el aparato esté frío. Compruebe periódicamente si la tubería está en buen estado, sin abrasión o rota. No utilice equipos de vapor para limpiar el aparato, ya que el vapor entrará en el aparato, lo que puede resultar en peligro.

### **Limpieza de esparcidor de llama**

Retire el esparcidor de llama de la encimera para limpiarlo con soluciones jabonosas, lo mejor es utilizar un paño suave que se utilizó para la limpieza de la plata. Durante o después de la limpieza, asegúrese de mantener secos la tapa del esparcidor de llama y el quemador, y colóquelos en las posiciones correspondientes. Es muy importante comprobar la posición correcta de la tapa del esparcidor de llamas, ya que una posición incorrecta puede provocar daños graves.

La vitrocerámica está fabricada en acero inoxidable y aluminio. Algunas partes del marco, según el modelo, se pueden recubrir con pintura en polvo sobre material de acero inoxidable.

La forma más sencilla de mantener la placa de cocción en buen estado es la que recomendamos limpiarla después de cada uso. Use agua tibia, jabón y una esponja.

- Revise la arena en la bandeja de goteo con regularidad para asegurarse de que esté seca y limpia. Cambie la arena según sea necesario (use arena de grano fino o arena para caja de arena para gatos)

### **Exterior / marco de la placa de cocción**

- Limpie el exterior de la placa de cocción para asegurarse de que no queden restos de adobo o grasa que puedan corroer la superficie. Utilice agua y jabón para eliminar los residuos rebeldes.
- Para limpiar la superficie recubierta de polvo, use un paño o una esponja suave.

## Controles y mantenimiento regulares

### **Cilindro de gas**

Pídale a su distribuidor / minorista local que revise el cilindro de gas cada vez que lo cambie o lo llene de gas.

### **Hose and regulator**

- El caucho tiene una vida útil limitada y se desgasta con el tiempo. Si hay algún daño o grietas, reemplace la manguera de inmediato.
- Verifique la junta de goma en la conexión que está atornillada en el cilindro de gas para asegurarse de que no esté agrietada o seca.

## Solución de problemas

### Araña e insecto ¡Advertencia!

Las arañas y los insectos pueden anidar en el quemador y la boquilla y hacer que el gas fluya incorrectamente. Esto puede provocar un incendio dentro del marco de la placa de cocción. Asegure la función quitando la propagación de la llama y asegúrese de limpiarla y el quemador de arañas e insectos.

### Cuando buscar arañas

Debe inspeccionar el quemador al menos una vez al año o inmediatamente después de que ocurra cualquiera de las siguientes condiciones:

1. El olor a gas junto con las llamas del quemador aparecen amarillas.
2. La placa de cocción no alcanza la temperatura.
3. La placa de cocción se calienta de forma irregular.
4. El quemador hace ruidos de estallido.

### Antes de llamar al servicio

Si la placa de cocción no funciona correctamente, utilice la siguiente lista de verificación antes de ponerse en contacto con su distribuidor para obtener servicio.

## Preguntas frecuentes

### P: ¿Cuánto tiempo debo esperar antes de poder comenzar a cocinar alimentos? en la encimera de la cocina?

R: Puede empezar a cocinar inmediatamente.

## Problemas

### La placa de cocción no se enciende cuando se gira la perilla de control.

### A fuego lento con el mando en la posición "ALTO".

### La llama es amarilla o naranja, junto con el olor a gas.

## Soluciones

- Verifique si el tanque de LP está vacío. Limpia el alambre y / o el electrodo frotando con alcohol y un hisopo limpio.
- Limpiar con un paño seco. Asegúrese de que el cable esté conectado al conjunto de electrodos.
- ¿Está doblada o torcida la manguera de combustible?
- Compruebe la entrada desatornillando el acoplamiento de la conexión de gas. ¿Hay algún obstáculo en la conexión?
- ¿Está la placa de cocción en una zona polvorienta?
- ¿Hay suficiente suministro de gas? ¿disponible?
- Llame a nuestra línea de servicio de atención al cliente. +46 36 440 32 10

## Garantía

Modelo: Module Cooker Hob 50

Placa de cocina de acero inoxidable para exteriores

Röshults garantiza al comprador consumidor original de cada placa de cocina al aire libre que, cuando se somete a un uso residencial normal, no presenta defectos de fabricación ni de materiales durante los períodos que se especifican a continuación. Esta garantía excluye las placas de cocción utilizadas en aplicaciones comerciales o de alquiler. Habrá un cargo de envío y manipulación para la entrega de la (s) pieza (s) en garantía.

COMPONENTE	PERÍODO DE GARANTÍA
Quemador	5 years
Esparcidores de llama	3 years
Sostenedor de olla de acero inoxidable	3 years
Válvula	1 year
Marco, carcasa, carro, panel de control, Encendedor y partes relacionadas	1 year
Todas las piezas de acero inoxidable	3 years

Nuestra obligación bajo esta garantía se limita a reparar o reemplazar, a nuestra opción, el producto durante el período de garantía. El alcance de cualquier responsabilidad de Röshults bajo esta garantía se limita a la reparación o reemplazo.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas, daños resultantes de cualquiera de los siguientes:

- Uso negligente o mal uso del producto.
- Usar con suministro inadecuado de combustible / gas.
- Utilice contrariamente a las instrucciones de funcionamiento.
- Alteración por cualquier persona que no sea nuestro centro de servicio de fábrica.

El período de garantía no se extiende por dicha reparación o reemplazo.

### Procedimiento de reclamación de garantía

Si necesita servicio o piezas para su placa de cocina, comuníquese con nuestro Centro de servicio de garantía para obtener asistencia directa de fábrica. Nuestro horario de atención es de 8:00 a. M. A 5:00 p. M. CET.

Nuestro número de teléfono: +46 36440 32 10

Nuestro correo electrónico: info@roshults.com

Dirija toda la correspondencia a su distribuidor local.

La reparación del producto según lo dispuesto en esta garantía es su único recurso. Röshults no será responsable de ningún daño incidental o consecuente por incumplimiento de cualquier garantía expresa o implícita de sus productos. Excepto en la medida en que lo prohíba la ley aplicable, cualquier garantía implícita o comerciabilidad o idoneidad para un propósito particular en este producto durante la duración de la garantía anterior. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, o permiten limitaciones sobre la duración de una garantía implícita, por lo que es posible que las limitaciones o exclusiones anteriores no se apliquen en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que tenga otros derechos, que varían de un estado a otro.







