

MANUAL DE INSTRUCCIONES

COCINA F640

DOMEC

Para el correcto funcionamiento y cuidado del artefacto, como también del mueble que lo contiene, es muy importante que el mismo cumpla lo recomendado en los dibujos del Manual, principalmente lo referente a las aberturas de ventilación.

No utilizar el artefacto para calentar el ambiente.

En este manual encontrara las indicaciones para efectuar una correcta instalación y lograr un funcionamiento adecuado.

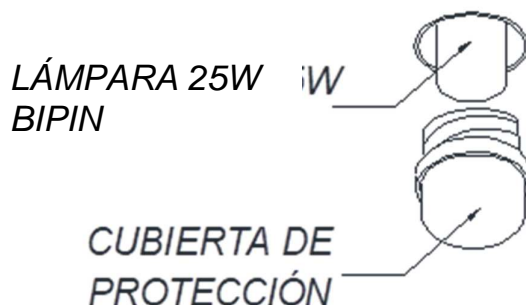
Advertencias generales

Antes de instalar o hacer uso del artefacto recomendamos la lectura de este Manual.

El mismo contiene importantes recomendaciones que deberán tenerse en cuenta para la adecuada utilización del artefacto, instrucciones de funcionamiento y descripciones de los accesorios de toda la gama. Considerar sólo los que efectivamente se encuentran en el artefacto comprado.

- *Guarde este Manual en caso de que el artefacto pase a otra persona.*
- *Antes de la instalación, asegurarse de que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión de gas) y el reglaje del artefacto son compatibles. Las condiciones de este artefacto están inscritas en la placa de marcado. (Ver conexión de la parte da gas)*
- *Este artefacto ha sido concebido y fabricado para ser utilizado por privados en sus hogares, no para su uso profesional. Su manejo corresponde a personas adultas, por lo cual **se recomienda mantener alejados a los niños** y que no jueguen con el mismo, para evitar que toquen zonas calientes que puedan causarles daño.*
- *El artefacto debe ser instalado y funcionar solamente en locales permanentemente ventilados, teniendo la precaución de que esta corriente de aire no pueda apagar accidentalmente la llama de los quemadores. **El artefacto debe quedar lejos de cortinas u otros materiales inflamables. No instalar en locales sin ventilación permanente.***
- *Antes de la instalación, asegurarse de que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión del gas) y el reglaje del artefacto son compatibles. Las condiciones de reglaje de este artefacto están inscritas en la placa de marcado.*
- *Se debe tomar en cuenta que el artefacto no deberá ser operado bajo ninguna circunstancia por niños, o personas con capacidades reducidas.*
- *La utilización intensa y prolongada del artefacto puede necesitar una ventilación complementaria, por ejemplo abriendo una ventana, o una ventilación más eficaz, por ejemplo aumentando la potencia de la ventilación mecánica, si existe.*
- *Antes de realizar el mantenimiento o limpieza del artefacto deberá desconectarlo eléctricamente y esperar que se enfríe.*
- *El cable de alimentación no debe ser sustituido ni reparado por el cliente. para ello debe recurrirse a un electricista matriculado. Tomar en cuenta que el cable de color celeste está destinado al **neutro**.*
- *Durante la instalación cuide que el cable de alimentación eléctrica no quede en contacto directo con partes calientes del artefacto, o atraviese la zona de salida de los gases de combustión.*
- *El toma corriente para la ficha del artefacto debe estar ubicado en un lugar accesible.*
- *Los muebles adyacentes o los nichos que contengan artefactos de cocción deben poder soportar una **temperatura de 65 °C por sobre la temperatura del ambiente (IRAM 2092-2-1)***

- Tener en cuenta que ningún material combustible debe colocarse a menos de 20 mm del cuerpo del artefacto. Además, el adhesivo que une el laminado al mueble debe resistir **temperaturas no inferiores a 90°C**, para evitar deformaciones o descoladuras del revestimiento.
- La conexión a la red de gas deberá realizarse por medio de un **tubo metálico rígido** o bien por medio de un **tubo flexible de acero inoxidable de pared continua**, el cual deberá estar certificado por un organismo reconocido por ENARGAS. el tubo de entrada del gas en cocinas y anafes se presenta con una rosca ½" gas macho.
- Para cambiar la lámpara del horno, desenrosque la cubierta de protección de cristal y la lámpara, sustitúyala con otra igual, resistente a altas temperaturas, para 220 V, potencia 25 W y conexión tipo E14.
- Como todo artefacto de uso normal deberá contar con un mantenimiento adecuado a fin de subsanar el desgaste que con el tiempo sufrirán necesariamente sus partes más activas. Recorra siempre a **repuestos originales** que podrá adquirir en los centros de asistencia técnica autorizados.



- Este artefacto ha sido aprobado bajo las normas NAG 312 (10) e IRAM 2092-1-6, para artefactos de uso doméstico.

Para el traslado del artefacto, hágalo siempre entre dos personas para evitar posibles accidentes. No tome el artefacto por las manijas.



Una vez desembalado, destruya y arroje el embalaje al cesto de residuos. No elimine el mismo por otros medios ya que es material altamente combustible.

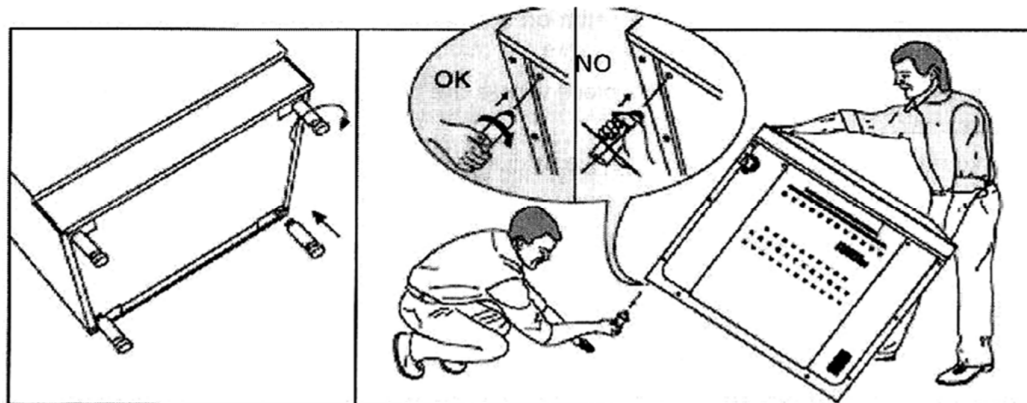
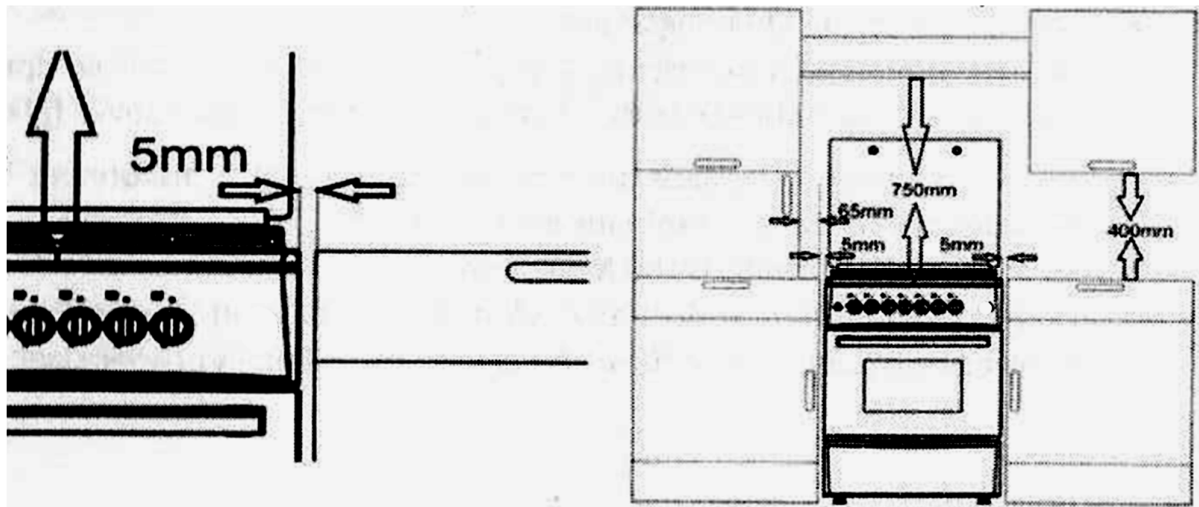
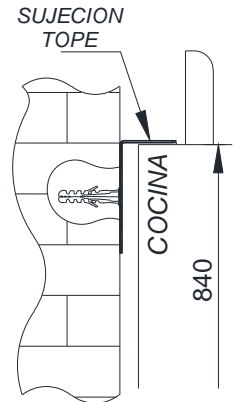
Para posibles reparaciones diríjase siempre a un Centro de Asistencia Técnica autorizado (DISCO S.A. Zapiola 3000-Bernal) DOMECA S.A. no se responsabiliza de los daños que deriven de una asistencia no autorizada.

Instrucciones para el instalador

Instalación

Recuerde que este artefacto deberá instalarse en un todo de acuerdo con lo establecido en las disposiciones y normas mínimas para la ejecución de instalaciones domiciliarias de gas.

- La realización del trabajo debe confiarse a un **instalador matriculado**.
- La cocina debe instalarse sobre una superficie firme y correctamente nivelada para garantizar su estabilidad y evitar desplazamientos durante el uso. Para prevenir el vuelco del artefacto, se incluye una **escuadra de fijación metálica**.
Esta pieza se fija a la pared mediante un tornillo, quedando su ala más corta posicionada por encima de la plancha. De este modo, actúa como **tope**, evitando que el artefacto se incline hacia adelante ante la aplicación de una carga externa.
- Estas operaciones de fijación y nivelado de los artefactos deben realizarse antes de la conexión a la red de gas.



- Antes de conectar el artefacto es aconsejable que el instalador tome la precaución de soplar las cañerías para desalojar posibles cuerpos extraños.
- Estos artefactos no deben conectarse a un dispositivo de evacuación de los productos de la combustión. Su instalación y conexión debe realizarse de acuerdo con las normas de instalación en vigor. Debe ponerse especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a la ventilación.

DOMEC S.A.I.C. y F. no se responsabiliza de los daños que puedan derivarse de la falta de una adecuada conexión a tierra.

NOTA: Una vez conectado el artefacto es necesario verificar el correcto funcionamiento del grifo valvulado que comanda el quemador de horno, ya que muchas veces en el transporte del artefacto se aleja o se desliza la termocupla.

Rogamos por lo tanto retirar el piso de horno y verificar que funciona bien al MAXIMO y al MINIMO. Si el quemador no permanece encendido luego de soltar el dial puede deberse a dos motivos:

- 1) Que el niple que une la termocupla al grifo valvulado no esté bien ajustado. Verifique accionando fuertemente con la mano, o suavemente con el uso de una llave fija corta, el ajuste el nicle. Un esfuerzo excesivo puede destruir el extremo de la termocupla.
- 2) Que el extremo de la termocupla no reciba calentamiento adecuado. Asegúrese el correcto funcionamiento de la termocupla desplazándola hacia Ud. hasta que haga el tope debido. Encienda el quemador y verifique que tanto al MAXIMO como al MINIMO se calienta el extremo de la termocupla en una extensión de 3 a 5 mm solamente.

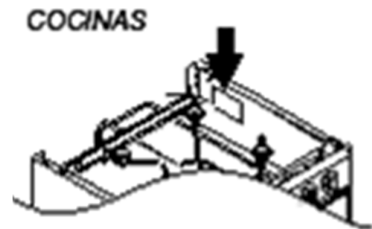
Conexión de la parte de gas

El artefacto está regulado para gas natural.

Antes de conectar el artefacto verificar que las condiciones del gas de suministro (tipo y presión) coincidan con la placa de marcado que se encuentran ubicadas según las figuras adjuntas.

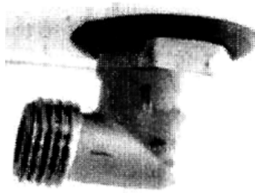
En caso contrario, debe efectuarse la transformación siguiendo todas las indicaciones que figuran más adelante.

Después de efectuadas las conexiones debe comprobarse las eventuales fugas con un producto espumífero. **Nunca utilizar una llama.**



Conexión de cocinas

- En la parte trasera derecha, vista desde el frente, se encuentra el extremo del barral con un niple roscado, conecte al mismo un tubo metálico rígido o un tubo flexible de acero inoxidable de pared continua, aprobado por ENARGAS; (rosca macho ½" Gas) al extremo del barral.
- Luego conecte el otro extremo del tubo a la red de gas.



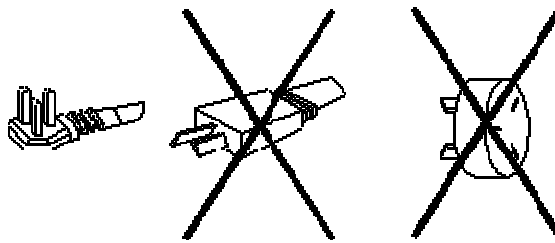
Conexión de la parte eléctrica

Este artefacto debe conectarse a una fuente de alimentación de **220 V CA – 50 Hz**. Antes de realizar cualquier conexión, **verifique que la red eléctrica esté preparada para soportar la potencia del equipo**, según lo indicado en la **placa de marcado** adherida al producto.

El equipo se entrega con un **cable de alimentación sin ficha**, por lo que el usuario deberá adquirir e instalar una **ficha macho triple de conexión, aprobada bajo norma IRAM 2073, de 10 A, 2 polos + tierra**. Esta ficha debe conectarse **directamente a un receptáculo triple adecuadamente conectado a tierra**, conforme a normas de seguridad eléctrica vigentes.

Requisitos para una instalación segura:

- La **línea eléctrica** debe contar con una **llave térmica** y un **disyuntor diferencial de 0,03 A (30 mA)**, que protejan contra sobrecargas y fugas de corriente.
- El **cable de tierra** del cordón de alimentación es de **color verde/amarillo** y **debe conectarse a una puesta a tierra efectiva**, indispensable para la seguridad del usuario.
- Si el tomacorriente existente es de **dos espigas**, debe ser reemplazado por uno de **tres espigas con conexión a tierra**, conforme a los códigos y ordenanzas eléctricas vigentes.
- La **ficha de toma omipolar** debe quedar en un lugar de **fácil acceso** luego de la instalación del artefacto, para permitir una desconexión rápida si fuera necesario.
- **No utilice adaptadores, extensiones ni múltiples conexiones**, ya que pueden generar riesgos eléctricos.
- Toda la instalación debe ser realizada exclusivamente por un **electricista matriculado**.
-



⚠ Advertencia:

Una instalación incorrecta puede provocar fallas en el equipo, riesgo de choque eléctrico o incendio, y **anulará la garantía del producto**.

El fabricante **no se responsabiliza por daños directos o indirectos** derivados de una instalación defectuosa o del incumplimiento de las normas de seguridad y legislación vigente.

Transformación para los diferentes gases

Advertencia:

Cuando utilice el artefacto con gas licuado coloque un regulador de gas con filtro, el mismo debe estar certificado por un organismo reconocido por ENARGAS. Éste filtro asegurará que las impurezas mismas del gas obstruya los inyectores y dañe los robinetes. Haga revisar periódicamente el mismo por un instalador matriculado.

Este artefacto está regulado para gas natural y equipado para realizar el cambio a gas licuado. Para realizar esta operación recurrir a un Instalador Matriculado, el cual debe atenerse a las Normas y Reglamentaciones en vigencia.

Regulación del caudal mínimo en los robinetes de hornalla y robinetes valvulados o termostatos de horno.

- Encender la hornalla (o el quemador de horno) y girar el dial hasta la posición de mínimo. En los artefactos con termostato, aguardar 10 minutos para las operaciones siguientes.
- En esta posición retirar el dial.
- Actuar con un destornillador en el tornillo (e) existente en el cuerpo del robinete hasta que la llama quede lo más corta posible y estable.
- Montar el dial y pasar rápidamente del “mínimo” al “máximo” (y viceversa) varias veces, para verificar si la llama permanece estable.

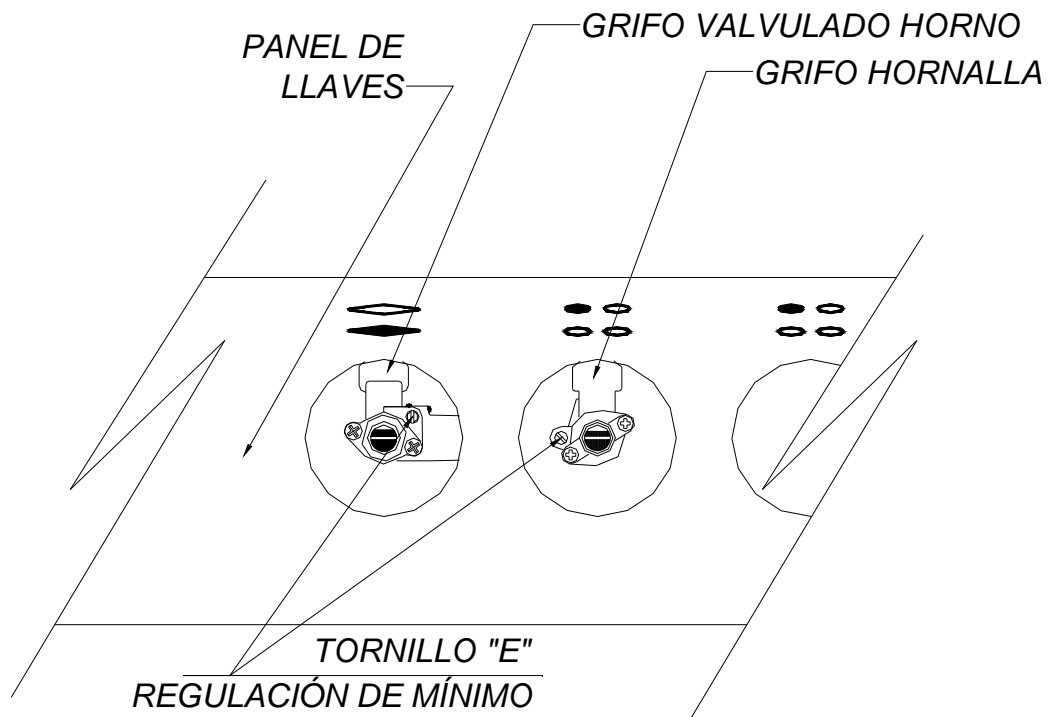


Tabla 1
(Ø Inyectores-mm)

| Quemadores | Gas Natural | Gas Licuado |
|----------------------|-------------|-------------|
| Hornalla Auxiliar | 0,65 | 0,50 |
| Hornalla Semi-rápido | 0,92 | 0,65 |
| Hornalla Rápido | 1,20 | 0,80 |
| Horno Cocina | 1,35 | 0,87 |

Tabla 2
(Consumo gas)

| Quemador | Gas Natural/Licuado Kcal/h |
|---------------------|---|
| Auxiliar | 725 / 725 |
| Semi-rápido | 1250 / 1250 |
| Rápido | 2050 / 1950 |
| Horno | 2600 / 2500 |
| Consumo máx. | 7875 / 7675 |

Presión de alimentación del gas:

Natural: 180 mm CA

Licuado: 280 mm CA

Nota: nuestros artefactos están regulados para las presiones de gas arriba mencionadas. Tener en cuenta que cualquier variación de las mismas afectará el normal funcionamiento del mismo. Por lo tanto haga revisar periódicamente por un instalador matriculado la presión de línea.

Tabla 3
(Consumo eléctrico máximo)

| Artefacto | Potencia Máx. Eléctrica [W] |
|----------------------------------|--|
| Cocinas con luz-encendido | 26 W |

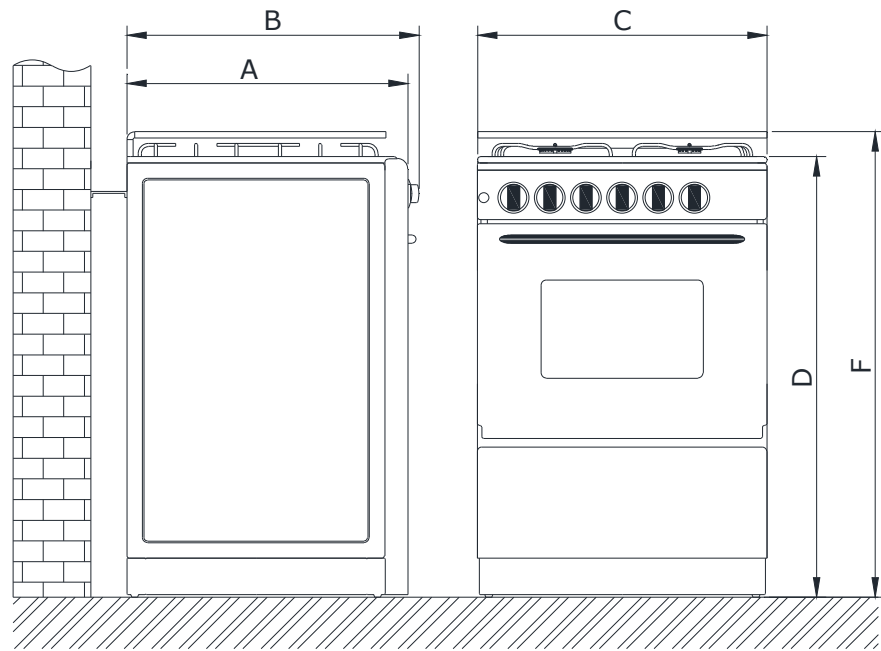
Alimentación eléctrica: 220V CA—50Hz

Medidas generales (en mm)

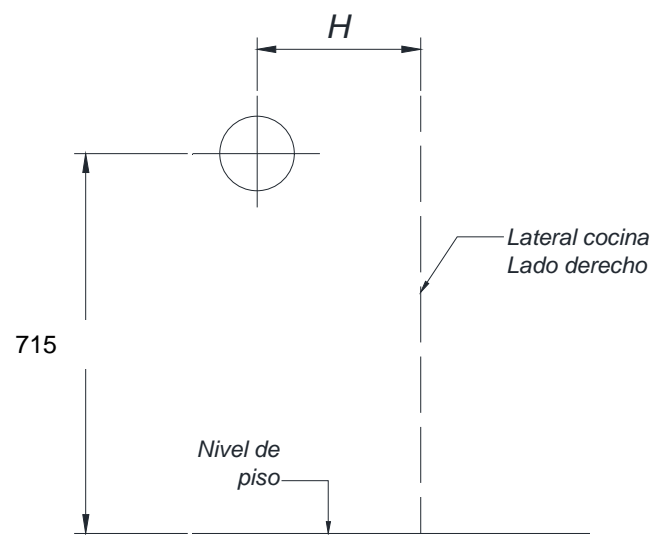
Antes de realizar modificaciones y adaptaciones en el lugar donde se ubicará el artefacto, se recomienda adquirirlo con antelación para facilitar su adaptación al entorno y asegurar una integración armónica y óptima.

Las medidas presentada a continuación tiene una tolerancia de +/- 10 mm.

Es importante tener en cuenta que el artefacto cuenta con la posibilidad de ajustar su altura en 30 mm, lo que permite una mayor flexibilidad en la instalación. Las medidas de altura proporcionadas están basadas en la configuración mínima de altura del artefacto. Esto significa que, si se requiere un ajuste en la altura, es posible elevarlo hasta 30 mm, lo cual puede ser necesario dependiendo del tipo de instalación o las condiciones del espacio. Es recomendable verificar las dimensiones y realizar el ajuste necesario antes de fijar el artefacto de manera definitiva.



Medidas de conexión de gas cocinas (mm)

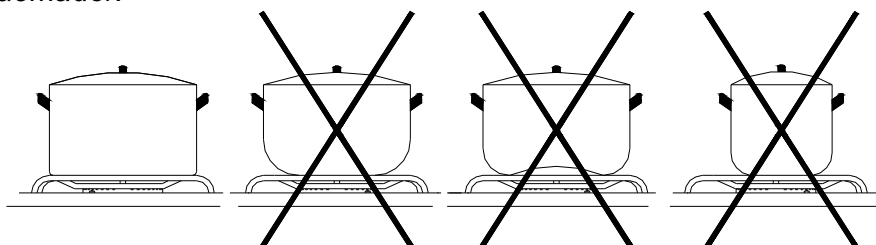


| Modelo Serie | Conexión Gas (H) | Ancho total (C) | Profundidad desde parte posterior a ... | | Altura de base a... | |
|-----------------|------------------------|-----------------------|--|-------------|---------------------|----------------|
| | | | Panel de llaves (A) | Dial (B) | Tapa (F) | Plancha (D) |
| F640 | 80 | 566 | 558 | 587 | 880 | 840 |

Instrucciones para el usuario

Consejos preliminares

- Al encender los quemadores, controlar siempre que la llama sea regular. antes de sacar los utensilios de cocción, aconsejamos apagar los quemadores.
- Tanto el aislamiento térmico del horno, como los residuos de aceite de fabricación emiten humos y olores desagradables durante los primeros minutos de utilización. Se aconseja, antes de la primera utilización del horno, que se ponga en funcionamiento durante 45 minutos, aproximadamente, y a la potencia máxima. A fin de eliminar esos olores sin transmitirlos a los alimentos.
- Si un quemador se apaga por accidente, cierre el grifo del mismo y espere 1 minuto para volver a encenderlo.
- **Para una correcta utilización de los quemadores de hornalla la llama no debe sobrepasar del borde exterior del recipiente.**
- Si se detecta alguna pérdida de gas, **cierre de inmediato la llave de paso, desconecte el artefacto de la red de suministro eléctrico** y solicite la reparación al servicio técnico autorizado.
- Se debe utilizar exclusivamente recipientes con fondo plano y estable, compatibles con superficies de cocción. Queda expresamente desaconsejado el uso de recipientes con base cóncava, convexa, inestable o deformada, dado que estas condiciones pueden comprometer la estabilidad del recipiente y generar riesgos de vuelco, derrames de líquidos o funcionamiento ineficiente del quemador.

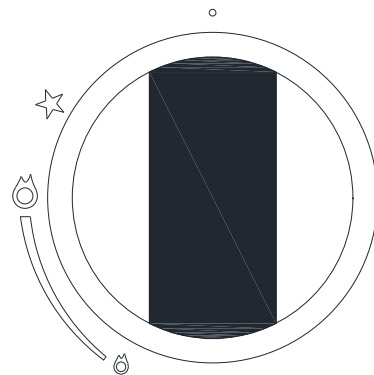


- Para garantizar un rendimiento térmico óptimo y una correcta transferencia de calor, se recomienda respetar los diámetros mínimos de los recipientes según el tipo de quemador:
 - **Quemador auxiliar:** Ø mínimo 90 mm
 - **Quemador semi-rápido:** Ø mínimo 160 mm
 - **Quemador rápido:** Ø mínimo 220 mm
- Tener en cuenta que cuando un líquido empieza a hervir, se debe regular la llama a un nivel inferior y suficiente para mantener el hervor. Si utiliza grasas y aceites para la cocción poner mucho cuidado puesto que éstos al sobrecalentarse pueden incendiarse.
- Para obtener un menor consumo de gas y un mejor rendimiento se aconseja utilizar recipientes de diámetro adecuado a los quemadores evitando que la llama sobresalga del fondo de las mismas.
- Recuerde que el uso de un artefacto de cocción a gas genera calor y humedad. **Debe asegurarse una buena ventilación de la cocina:** mantener abiertos los orificios de ventilación

natural o instalar un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora), previendo para ello una **distancia mínima entre ésta y el artefacto de 650-700 mm**. La utilización intensa y prolongada del artefacto puede necesitar una ventilación complementaria, por ejemplo, abriendo una ventana o aumentando la potencia de la ventilación mecánica.

Encendido de los quemadores de hornalla.

- Girar en sentido anti horario hasta el punto donde se encuentra la llama mayor.
- Presionar para encender la chispa.
- Mantenga presionada por 5 segundos para permitir el pegue de la válvula, suelte el dial. En caso de no quedar encendido aguarde 1 minuto y repita la operación anterior.
- Seleccionar la potencia deseada pudiendo reducir la misma girando el dial hacia la llama más pequeña
- Para apagar la llama del quemador girar el mando hasta la posición cerrado.
- **En caso de apagarse accidentalmente la llama de cualquiera de los quemadores, a los pocos segundos la válvula bloquea la salida de gas resguardando su seguridad.**



Utilización del horno

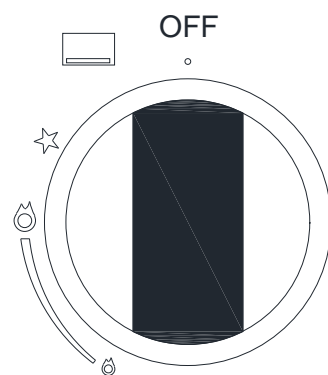
Nota: Si durante el funcionamiento del horno falta el gas, la circulación se corta automáticamente. No pudiendo el quemador volver a funcionar sin que haya una acción deliberada del usuario.

En caso de que esto ocurra y después de verificar que el problema no es ocasionado por falta de gas, se aconseja esperar 1 minuto y volver a encender el quemador.

Para encender el horno, proceder del siguiente modo:

Horno a gas con grifo valuado

- Artefactos sin encendido: abrir totalmente la puerta del horno.
- Aproximar una llama al quemador a través del orificio existente en el piso del horno.
- Presionar la llave del horno y girarla en el sentido izquierdo, hasta la posición de máximo, manteniendo el mando presionado durante cerca de 20 segundos.
- Terminado este tiempo soltar el mando: el horno debe permanecer en funcionamiento. caso contrario, aguardar 2 minutos y repetir la operación.
- Para poner el horno a funcionar al mínimo, girar el mando hasta la posición indicada del mínimo.
- Para apagar el horno girar el mando del grifo en el sentido derecho hasta la posición de apagado.



Artefactos con encendido: accionar el dial de encendido eléctrico durante 15 segundos como máximo, seguir luego los pasos 3; 4; 5 y 6, si durante este lapso el quemador no enciende, aguardar 2 minutos y repetir la operación. **No es necesario abrir la puerta de horno.**

Recomendaciones para la utilización del horno

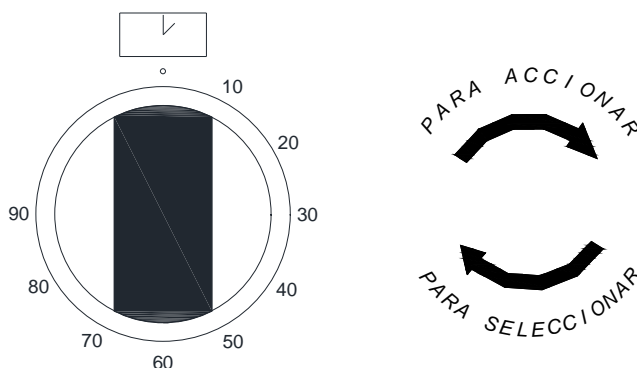
- La rejilla o bandeja de asados deberán colocarse en la mitad de la altura del horno.
- Siempre que se utilice la rejilla para colocar alimentos a cocinar se pondrá la bandeja en la parte inferior para recoger los jugos.
- Durante el funcionamiento del horno en operaciones de cocción la puerta debe permanecer cerrada.
- Antes de colocar los alimentos en el horno realizar un precalentamiento de entre 10 y 15 minutos.
- Evitar abrir la puerta del horno durante la cocción de los alimentos para no provocar variaciones de temperatura y aumentar el consumo de energía.

Utilización del cuentaminutos mecánico

Para accionar el cuentaminutos girar su mando una vuelta completa en el **sentido horario**, y luego girar en el **sentido opuesto** hasta el tiempo deseado si este es menor a 90 min.

Transcurrido el tiempo preestablecido entra en funcionamiento la campanilla.

El cuentaminutos no interrumpe el funcionamiento de otro elemento del artefacto.



Mantenimiento y limpieza

Atención:

Antes de proceder a cualquier acción de mantenimiento o limpieza debe desconectarse el aparato de la red eléctrica, cerrar la llave de corte rápido de la red de gas y esperar a que se enfríe.

Limpieza general

En la operación de limpieza de estos artefactos no se debe utilizar limpiadores a base de vapor o recurrir a un sistema de limpieza a base de vapor.

Un buen mantenimiento y limpieza después de cada uso aumenta la vida de su cocina y permite una utilización sin problemas.

No usar nunca polvos abrasivos, productos inflamables, estropajos de acero o ácido para efectuar la limpieza del artefacto.

Dejar bajar la temperatura y limpiar con una esponja húmeda y un detergente común.

Se recomienda la limpieza de los artefactos blancos, luego de cada utilización.

Las partes de acero inoxidable deben limpiarse después de utilizadas con agua y secarse con un paño suave.

Las piezas enlozadas pueden ser lavadas con agua jabonosa y una esponja o trapo de algodón.

Las piezas cromadas se limpian con un paño humedecido con limpiador no abrasivo.

En caso de que las manchas persistan, debe usarse un detergente no abrasivo o vinagre caliente.

El cristal de la puerta de horno debe limpiarse con agua caliente y un estropajo de nylon humedecido en un detergente común.

Debe evitarse frotar el panel de mandos, porque esto puede hacer desaparecer las inscripciones contenidas en el mismo.

Limpieza de los quemadores

Retirar las tapas y los cuerpos de los quemadores. Limpiarlos con agua caliente y jabón (sobre todo las ranuras) frotándolos con un cepillo o esponja no metálicos y ponerlos a funcionar sólo cuando estén completamente secos.

Limpieza del horno

Horno con esmalte negro

Limpie los desbordes y manchas grandes con una esponja embebida en agua caliente, utilizando un **detergente líquido no agresivo**. Si después de esta operación ciertas manchas no son eliminadas, frótelas con un cepillo suave. Enjuague con agua caliente.

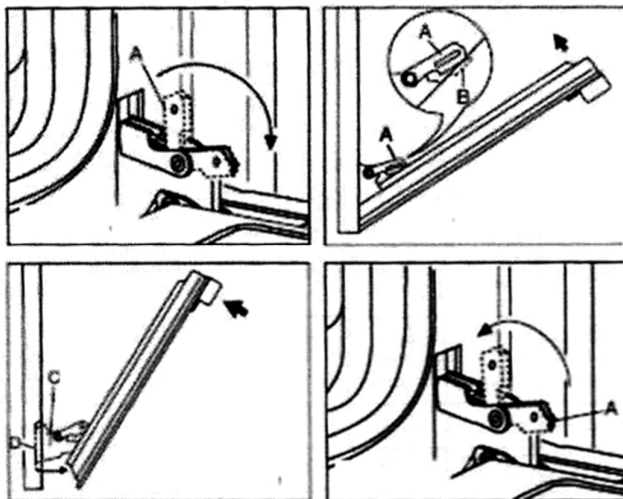
Limpieza de la puerta del horno (Fig. 17)

Para limpiar a fondo la puerta de horno, retire la misma de la siguiente manera:

- Abra completamente la puerta
- Suba los enganches (a) hasta que calcen en las ranuras del brazo superior (b) de las bisagras.
- Cierre la puerta aproximadamente unos 30° y retírela hacia arriba y hacia fuera.
- Una vez limpia, colóquela siguiendo las mismas operaciones en sentido inverso.

Algunos modelos llevan un cristal interior, el cual se puede desmontar también para su limpieza, desenroscando los dos tornillos (f) que la sujetan a la puerta.

La puerta una vez colocada debe abrir y cerrar libremente.

Fig. 17**Retiro de la tapa del horno**

Gire la parte A que se muestra en la Figura 1 en dirección de la flecha.

Inserte la parte A en la parte B como se muestra en la Figura 2.

Empuje la tapa del horno hacia adelante en dirección de la flecha y luego hacia usted, como se muestra en la Figura 3.

Consejo útil:

Algunas veces al efectuar la limpieza del horno o de la parrilla ud. puede desplazar el extremo de la termocupla de su posición correcta y al querer operar en el horno, el mismo se apaga al poco tiempo de encendido.

A continuación le detallamos cómo puede subsanar este inconveniente:

- Abra totalmente la puerta del horno.
- Quite el piso del horno. A su derecha en la parte posterior del mismo se encuentra la termocupla.
- Encienda con cuidado el quemador del horno manteniendo presionado el dial durante no menos de 30 segundos y controle si la llama del quemador incide en el extremo de la termocupla calentando de 3 a 5 milímetros en dicho extremo.
- Si la termocupla no está en su posición correcta no se va a producir este calentamiento fundamental y el quemador se apaga si deja de presionar el dial. entonces asegúrese el correcto posicionado de la termocupla desplazándola hacia delante, hacia Ud., hasta que haga el tope debido.
- Verifique nuevamente el correcto funcionamiento del quemador ya sea al máximo como al mínimo de la llama.
- **Realice todas estas operaciones con cuidado y dejando enfriar previamente las partes para no dañarse sus manos.**

Nota: si realizadas estas verificaciones el inconveniente subsiste no dude en recurrir al servicio técnico especializado.

DISCO S.A. - Artefactos y Accesorios Domésticos

Zapiola 3000 (1876) Bernal Pcia. de Bs. As.

Servicio Mecánico: 4312-1980/3098

SERVICIOS TÉCNICOS AUTORIZADOS EN EL INTERIOR DEL PAÍS

ARTEFACTOS A GAS

BUENOS AIRES:

CIUDAD Y GRAN BS.AS.: DISCO SAI.CYF.
Zapiola 3000-Bernal-Tel.: 011 4312-1980/3098

ARRECIFES: Emiliano Buono

Disco Tel: 011 4312-1980/3098

AYACUCHO: Walter Cardenas

Murgier Victor 570 (7150)- Tel.: 02296-453509
0249-154505426

AZUL: Rodolfo Castillo

Mitre 623 (7300)- Tel.: 02281-15580524

BAHIA BLANCA: Roberto Sánchez

Adrián Verez 1108 (8000) - Tel.: 0291-4883358

BALCARCE: Héctor Colaianni

Calle 16 N° 1082 (7620) entre 33 y 35

Tel: 02266-420481 / 02266-15533284

CAPTAN SARMIENTO: Emiliano Buono

Disco Tel.: 011 4312-1980/3098

CASTELLI: Adrian Borches

Alvear 307 (7130) Chascomús

Tel.: 02241-1555069 / 02241-426412

CHASCOMÚS: Adrian Borches

Alvear 307 (7130) Chascomús

Tel: 02241-1555069 / 02241-426412

CORONEL SUAREZ: Daniel Pezzatti

Lamadrid 1946 (7540) - Tel: 02926-424030

CHACABUCO: Néstor De Bello

Av. Vieytes 19 (6740)- Tel.: 02352-426918 /

02352-15404935

DOLORES: Guillermo Martino

Carlos Pellegrini 1276/86 (7100)

Tel.: 02245-446240 / 15424741

LA PLATA: Juan José Cardiello

Av. 7 Nro. 1460 entre 62 y 63 (1900)

Tel: 0221-4823034 / 0221-154400217

LA PLATA: Juan Debaerdemaeker

Calle 164 N° 2041 (1900) Berisso

Tel.: 0221-4645354 / 0221-155241206

LOBOS: Emiliano Buono

Disco-Tel.: 011 4312-1980/3098

GRAL MADARIAGA: Lorenzo Pérez

Arias 1225 (7163) - Tel.: 02267-554690 /

02257-15559258

MAR DE AJÓ: Ricardo Ruiz

Moreno 530 (7109)-Tel: 02257-421660 / 15638025

MAR DEL PLATA: Dario Bertoldi

14 de Julio 3614/12 (7600)- Tel.: 0223-4721137

MAR DEL PLATA: Jesús Quiroga

Colón 4299 (7600) - Tel.: 0223-4723632 /

0223-154559026

MERCEDES: Miguel Ghigliotto

Calle 3 N° 770 (6600) - Tel.: 02324-426012 /

15649839

NECOCHEA/QUEQUEN: Fernando Bilbao

Calle 533 Nro. 357 (7631) Quequen

Tel: 02262-15614468 / 02262-451080

NECOCHEA: Pablo Martín Bonini

9 de Julio 718 (7521) S. Cayetano

Tel: 02983-15503921

OLAVARRIA: Luis Cardiello - Independencia 2385 (7400)

Tel: 02284-418050 / 15651534

PERGAMINO: Emiliano Buono

Disco Tel: 011 4312-1980/3098

PUNTA ALTA: Ariel Salinas

San Martín 568 (8109) - Tel.: 02932-15414051

PINAMAR: Ricardo Ruiz

Moreno 530 (7109) Mar de Ajó - Tel.: 02257-421660 /

15638025

SAN CLEMENTE: Ricardo Ruiz

Moreno 530 (7109) Mar de Ajó - Tel.: 02257-421660 /

15638025

SAN NICOLAS: De La Costa

Brown 113 (2900) Tel.: 03364-423916 / 154619453

SAN NICOLAS: 4.José Antonio Herrera

Nación 131 (2900) Tel.: 03364-440636

SAN PEDRO: Erwin Hilbig

Av. 3 de Febrero 1595 (2930) - Tel.: 03329-425720

SAN BERNARDO: Ricardo Ruiz

Moreno 530 (7109) Mar de Ajó - Tel: 02257-421660 /

15638025

TANDIL: Julian Barokli

Quba 1242 (7000)- Tel.: 0249-154327947

TRES ARROYOS: Pablo Martín Bonini

9 de Julio 718 (7521) S. Cayetano

Tel: 02983-15503921

TRENQUE LAUQUEN: Omar Dumansky

Estrada Este 844 (6400) - Tel: 02392-431040 / 15638088

VILLA GESSEL: Ricardo Ruiz

Moreno 530 (7109) Mar de Ajó - Tel.: 02257-421660 /

15638025

CATAMARCA:

CATAMARCA-CIUDAD: Antonio Bustamante

Barrio 100 Viviendas sur C 24 (4700)

Tel.: 0383-4480242/154681160/321071

CORDOBA:

CORDOBA-CIUDAD: Fernando Granado

Fray José León Torres 259 (5000) - Tel: 0351-4715168 /

4729522

SAN FRANCISCO: Daniel R. Airaudo

Almafuerte 1589/97 (5850)

Tel.: 03564-421655/435894/154612475

RIO CUARTO: Fernando Leoni - Sado Carot 521 (5800)

Tel: 0358-4621620/154116644

MARCOS JUAREZ: Néstor Acosta

Maipú 850 Tel.: 03472-427914/5995/458800

LA CARLOTA: Miguel Galletto

Victoriano Rodríguez 159

Tel: 0358-422678/15411142

JESUS MARIA: Ricardo Panebianco

Salta 612 (5220) Tel: 03525-423316/401316/

15419064-6

LABOULAYE: Rubén Villalón

Aberdi 102 - Tel.: 03385-426825/15524091

VILLA MARIA: Juan C. Gorostidi

Jujuy 625 (5900) Tel: 0353-4526859 / 154069395

VILLA CARLOS PAZ: Enrique Rothschild

Hiroshima esq. Emerson (5152) - Tel.: 03541-15576629

CORRIENTES:

CORRIENTES-CIUDAD: Charabón Servicios

Junin 2253 (3400) - Tel.: 03794-426512 /

03794-154786277

GOYA: Guillermo Duarte

Tomás Mazzanti 409 (3450) - Tel.: 03777-424059 /

15327431

CHACO:

BARRANQUERAS: Oscar Gerardo García

Ayacucho 5065 (3503) - Tel: 0362-4484367 /

0362-1542418683

RESISTENCIA: Oscar Gerardo García

Ayacucho 5065 (3500) - Tel: 0362-4484367 /

0362-1542418683

ROQUE SAENZ PEÑA: Eduardo César Acosta

Calle 9 Nro. 1370 (3700) - Tel: 0364-4423447 /

15-4453187

CHARATA: Hugo R. Gassmann

Monseñor De Carlo 967 (3733) Tel.: 03731-421043 /

03731-420656

CHUBUT:

COMODORO RIVADAVIA: Servicio Lebón

El Chubut 1993 (9000) - Tel.: 0297-155922720

ESQUEL: Guillermo Castro

Ameghino 1018 (9200) - Tel.: 02945-456922/
15692973

PUERTO MADRYN: Angel Goni

Pedro Derbes 342 (9120) - Tel.: 0280-154672554

TRELEW: Angel Goni

Pedro Derbes 342 (9120) - Tel.: 0280-154672554

ENTRE RIOS:**PARANA:** Mónica Medrano

Prov. Unidas 675 (3100) - Tel.: 0343-4340945/
4347102

CONCORDIA: Carmelo Dry

Colón 672 (3200) - Tel.: 0345-4223852/15-4010083

CONCEPCION DEL URUGUAY: José Fernández

Antartida Argentina 142 (3260)

Tel.: 03442-426535/15-622656

GUALEGUAY: Victor Degraf

Islas Malvinas 370/368 - Tel.: 0344-4425049/

428242/15445698/15445839

GUALEGUAY: Daniel Alberto Díaz

Melián Juárez 867 - Tel.: 0344-4429227/15635128

GUALEGUAYCHU: Héctor Delforge

Doello Jurado 1520 - Tel.: 03446-428417/

15532480

FORMOSA:**FORMOSA CIUDAD:** Daniel Roffé

Iturriel Filho 1255 (3600) - Tel.: 0370-4425658/
0370-154533733

JUJUY:**SAN S. DE JUJUY- CIUDAD:** Ricardo A. Ruiz

Leopoldo Barcoena 440 (4600)

Tel.: 0388-155011472/4250649

SAN S. DE JUJUY-CIUDAD: Héctor Toconas

Av. Gobernador 899 (S. Pedrito) - Tel.: 0388-156824999

SAN S. DE JUJUY-CIUDAD: Service Bejarano

Urdininea 183 (4600) - Tel.: 0388-4227639

LA RIOJA:**LA RIOJA - CIUDAD:** Marcos Rojas

Pringles 920 - Barrio Pango (5300)

Tel.: 0380-154303569

CHILECITO/CAPITAL: Claudio Puente

Diaguita 567 (ex calle 4) (5360)

Tel.: 03825-423448/15456456/668183

LA PAMPA:**SANTA ROSA:** Jorge Jesús García

Delia Parodi 509 Bo Fitte (6300)

Tel.: 02954-424616/15662160

MENDOZA:**GUAYMALLEN:** Tecnigam M. Grzona

Pascual Toso 950 (5519) - Tel.: 0261-4456847

SAN RAFAEL: Juan José Gómez

Day 1206 (5600) - Tel.: 0260-4429720

MISIONES:**POSADAS:** Gustavo Araujo

Santa Catalina 5731 (3300) - Tel.: 0376-4453770/
154628620

OSERÁ/L.N. ALEM: Rodolfo Reinhardt

Ramallo 884 (Oberá) (3360)

Tel.: 03755-424497/03755-428424/15451198

EL DORADO: Federico Greve

Andrés Guacurari 1712 - Tel.: 03751-422874/

15419753/537414

NEUQUEN:**NEUQUEN-CIUDAD:** Ri Gas-Barale

Tronador 120 (8300) - Tel.: 0299-4428585/

0299-154193836

NEUQUEN-CIUDAD: Gustavo Sanchez

Las Palomas 158 Barrio Canal 5 (8300)

Tel.: 0299-4434477/0299-155181824

SAN MARTIN DE LOS ANDES: Hugo López

Weber 520 (8370) - Tel.: 02972-428034

ZAPALA: Rubén Sosa Pagano

Av. 12 de Julio 634 (8340) - Tel.: 02942-421980/

02942-15663722

PLAZA HUENCUL/CUTRAL CO: Nestor Cofre

Supacha 388 Barrio Centenario (8318)

Tel.: 0299-156270548

RIO NEGRO:**BARILOCHE:** Klempner S.R.L.

Tiscoria 60 (8400) - Tel.: 02944-423965

GRAL. ROCA: Carlos Daniel Díaz

25 de Mayo 298 (8332)-0298-154664178

CIPOLLETTI: Paulo Darío Pacheco

Saenz Peña 597 (8327) - Tel.: 0299-4778155/

0298-156378117

SALTA:**SAN LORENZO:** Fernando Orquera

Honduras 1920 (4400) - Tel.: 0387-4921490/

156052898

SAN JUAN:**SAN JUAN-CIUDAD:** Saúl Robert

Estado de Israel 236 Oeste (5425)

Tel.: 0264-4283966 (Rawson) / 0264-154451484

SAN JUAN-CIUDAD: Roberto Lucero

Barrio Aramburu - Area 8 MBK 6 2do. A (5400)

Tel.: 0264-4237811

SAN LUIS:**SAN LUIS-CIUDAD:** Mario Herrera

Tomas Jofre ceste 190 (5700) - Tel.: 0266-154251949/

0266-4431050

MERLO: Sixto Vázquez

Pasaje Los Tilos 150 (5881) - Tel.: 02656-478218

SANTA CRUZ:**RIO GALLEGOS:** Gustavo Ferrarín

Moreno 215 (9400) - Tel.: 02966-421338/420067

SANTA FE**SANTA FE - CIUDAD:** Juan Salemi

Santiago del Estero 2623 (3000)

Tel.: 0342-4555343/0342-154080389

ROSARIO: Alberto Santangelo

Av. Pellegrini 3662 (2000) - Tel.: 0341-156508808/

0341-2221750/0341-156093457

ROSARIO: Andrés Fiore

Laprida 816 (2000)

Tel.: 0341-4493847/0341-4499126

RAFAELA: Claudio Cipolat

Av. E. Salva 548 (2300) - Tel.: 03492-420094/

03492-15587456

C. GÓMEZ/FUNES: Silvio Giordano

Ocampo 1058 5to. A (2500)

Tel.: 03471-15618843/479167

V. CONSTITUCIÓN: José A. Herrera

Nación 1314 (2900) San Nicolás - Tel.: 03364-440636

SANTIAGO DEL ESTERO:**S. DEL ESTERO CIUDAD:** Sócrates Sandoval

Rivadavia 728 (4200) - Tel.: 0385-4212424

TUCUMÁN:**SAN MIGUEL DE TUCUMAN-CIUDAD:**

Juan Carlos Cizek - Monteagudo 1125 (4000)

Tel.: 0381-4300174

TIERRA DEL FUEGO:**USHUAIA:** Eduardo Barragán

Luis Vernet 1997 (9410)

Tel.: 02901-15606447/431353

En las localidades que no figuran en la presente lista

debe dirigirse a **DISCO S.A.:**

Zapiola 3000 (1876) Bernal - Buenos Aires

Tel.: 011 4312-1980/3098

directamente o a través del comercio vendedor.

certificado de garantía

DOMEC

Artefacto: Características:
 Modelo: N° de serie:
 Casa vendedora: Fecha de Compra Fact. N°

Fabrica/Importa/Garantiza: **DOMEC Compañía de Artefactos Domésticos S.A.I.C. y F.**
 Domicilio: **Av. Zapiola 3000- (1876) Bernal- Pcia de Buenos Aires. Tel: 4212-1980 / 3098 - C.U.I.T: 30-50199947-0**

DOMEC S.A. garantiza al comprador de este artefacto por el término de un año a partir de la fecha de adquisición, el normal funcionamiento contra cualquier defecto de fabricación y/o vicio material, y se compromete a reparar el mismo – sin cargo alguno para el adquirente – cuando el mismo fallare en situaciones normales de uso y bajo las condiciones que a continuación se detallan:

- 1 Este certificado de garantía es válido únicamente en la República Argentina.
- 2 Son beneficiarios del mismo el comprador original y los sucesivos adquirentes dentro del plazo antes mencionado.
- 3 En caso de traslado del artefacto a la fábrica o taller habilitado el transporte será realizado por el responsable de la garantía y serán a su cargo los gastos de flete y seguros.
- 4 Serán causas de anulación de esta garantía:
 - 4.1 Excesos o caídas de tensión eléctrica que impliquen uso en condiciones anormales.
 - 4.2 Excesiva presión de gas.
 - 4.3 Instalación en condiciones distintas a las marcadas en el "Manual de Instalación, uso y mantenimiento" que se adjunta a esta garantía.
 - 4.4 Instalación por parte de instaladores no matriculados.
 - 4.5 Intervención al artefacto por personal no autorizado por **DOMEC S.A.**
 - 4.6 La operación del artefacto en condiciones no prescritas en el "Manual de Instalación, uso y mantenimiento" que se adjunta a esta garantía.
 - 4.7 La falta de mantenimiento según lo indica el "Manual de instalación, uso y mantenimiento" que se adjunta a esta garantía.
- 5 La garantía carecerá de validez si se observare lo siguiente:
 - 5.1 Enmiendas o raspaduras en los datos del certificado de garantía o factura fiscal.
 - 5.2 Falta de factura fiscal original.
 - 5.3 Falta de fecha en la factura.
- 6 En caso de reparación o compra de repuestos, el comprador deberá dirigirse personal o telefónicamente al servicio técnico autorizado más cercano según nómina que se adjunta a esta garantía.
- 7 No están cubiertos por esta garantía los siguientes casos:
 - 7.1 Los daños ocasionados al exterior del gabinete.
 - 7.2 Las roturas, golpes, caídas o rayaduras causadas por traslados.
 - 7.3 Los daños o fallas ocasionados por deficiencias o interrupciones del circuito de alimentación eléctrica y/o gas, o defectos de instalación por intervenciones no autorizadas.
- 8 **DOMEC S.A.** no asume responsabilidad alguna por los daños – personales o a la propiedad – que pudieran causar la mala instalación o uso indebido del artefacto, incluyendo en este último caso a la falta de mantenimiento.
- 9 **DOMEC S.A.** asegura que este producto cumple con las normas de seguridad vigentes en el País.
- 10 En caso de falla, **DOMEC S.A.** asegura al comprador la reparación y/o reposición de piezas para su correcto funcionamiento en un plazo no mayor a 30 días. No obstante se deja aclarado que el plazo usual no supera los 10 días.
- 11 Toda intervención de nuestro servicio técnico autorizado, realizada a pedido del comprador dentro del plazo de la garantía, que no fuera originada por falla o defecto alguno cubierto por este certificado, deberá ser abonado por el interesado de acuerdo a la tarifa vigente.
- 12 El presente certificado anula cualquier otra garantía implícita o explícita, por la cual y expresamente no autorizamos a ninguna otra persona, sociedad o asociación a asumir por nuestra cuenta ninguna responsabilidad con respecto a nuestros productos.

TALON PARA EL USUARIO

TALON DE GARANTIA

Artefacto: Modelo: N° de serie:
 Comprador:
 Domicilio: Localidad:
 Provincia: Tel.:
 Casa Vendedora:
 Fecha compra: Fact. N°:

REMITIR AL RESPONSABLE DE LA GARANTIA

Firma y Sello Casa Vendedora

DOMEC

Administración, ventas y show-room:

**Suipacha 1111, piso 15º
(C1008AAW) Buenos Aires.
Tel. (línea rotativa): 4315-1881
Fax: 4313-6965 / 4313-7027**

Servicio post venta oficial:

**DISCO S.A.
Tel. 4312-3098 / 4312-1980 / 4315-1881 INT 136 (C.A.B.A y G.B.A)
4315-1881 INT 152 (Resto de Bs As e interior del país)**

Repuestos:

**Av. Zapiola 3000
(B1883AUR) Bernal, Pcia. de Bs.As.
Tel. 4270-1715**

Fuera de este radio concurra a nuestro concesionario donde efectuó la compra

Complejo industrial Bernal:

**Av. Zapiola 3000
(B1883AUR) Bernal, Pcia. de Bs. As.
Tel. 4270-1003 / 1004 / 1005 / 1010 / 1011
Fax: 4270- 1001**

Complejo Industrial San Luis:

**Ruta 7 km 791
Área Industrial Zona Sur
Dirección postal: Casilla de Correo 463, (d5700kza) San Luis.
Tel. 02664-425021**

Fuera de este radio concurra a nuestro concesionario donde efectuó su compra.

www.domec.com.ar