

## **MANUAL DE INSTRUCCIONES**

### **COCINA F640**

**DOME C**

*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.*

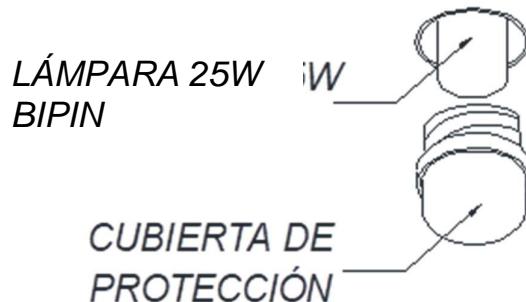
## ***Advertencias generales***

***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 enfrie.***
- ***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 desencoladuras 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. Recurra 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.**

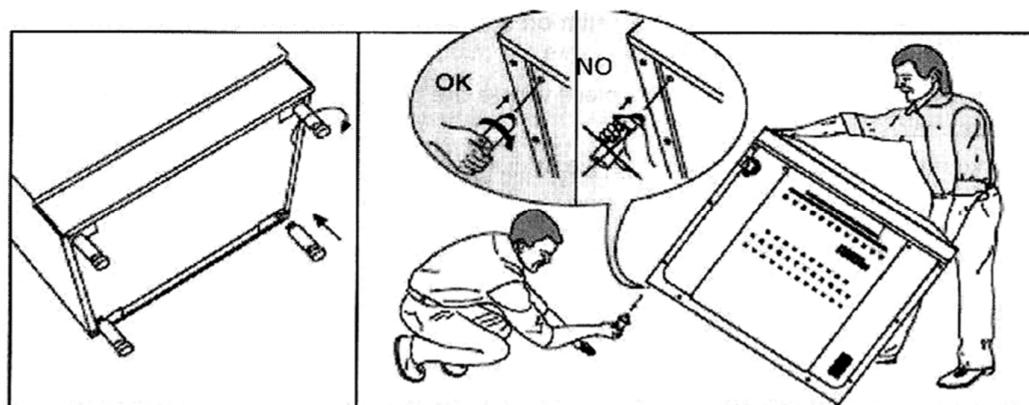
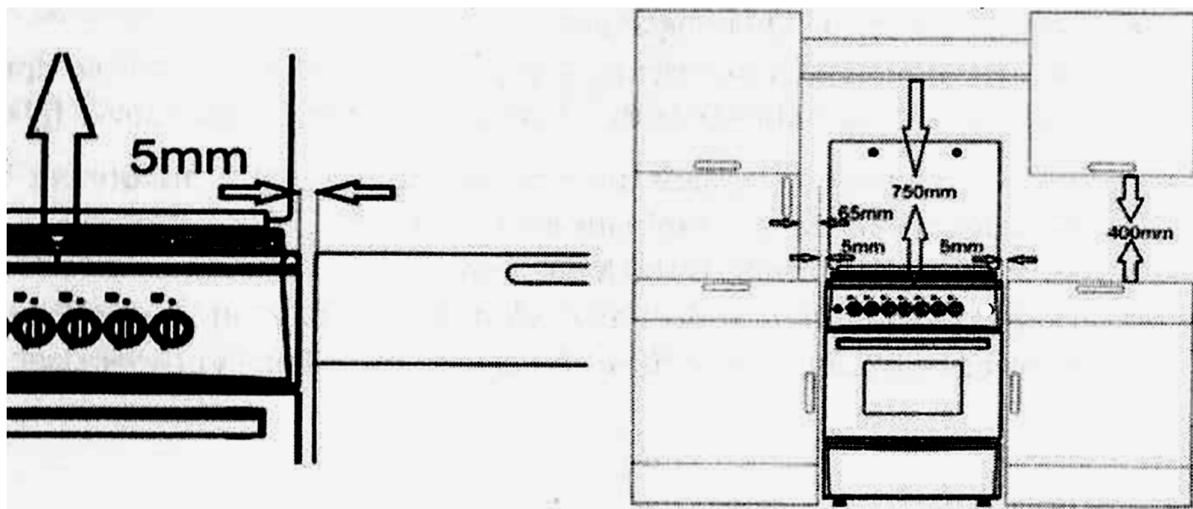
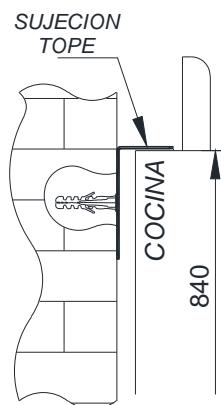
**Para posibles reparaciones diríjase siempre a un Centro de Asistencia Técnica autorizado (DISCO S.A. Zapiola 3000-Bernal) DOMEc S.A. no se responsabiliza de los daños que deriven de una asistencia no autorizada.**

## 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.

**DOMECH 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 caliente el extremo de la termocupla en una extensión de 3 a 5 mm solamente.

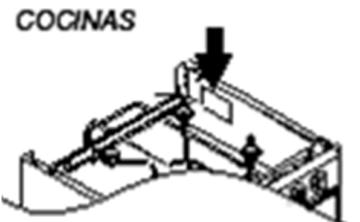
## **Conexión de la parte de gas**

### **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.

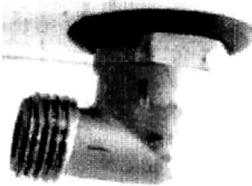
Después de efectuadas las conexiones debe comprobarse las eventuales fugas con un producto espumífero. **Nunca utilizar una llama.**



## **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 1/2" Gas) al extremo del barral.

- Luego conecte el otro extremo del tubo a la red de gas.



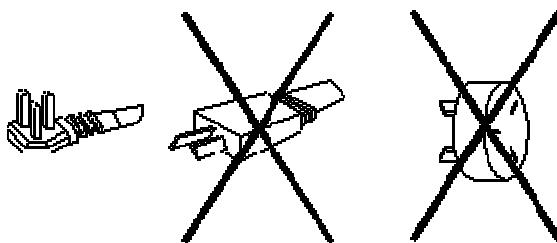
## Conexión de la parte eléctrica

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 omnipolar** 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

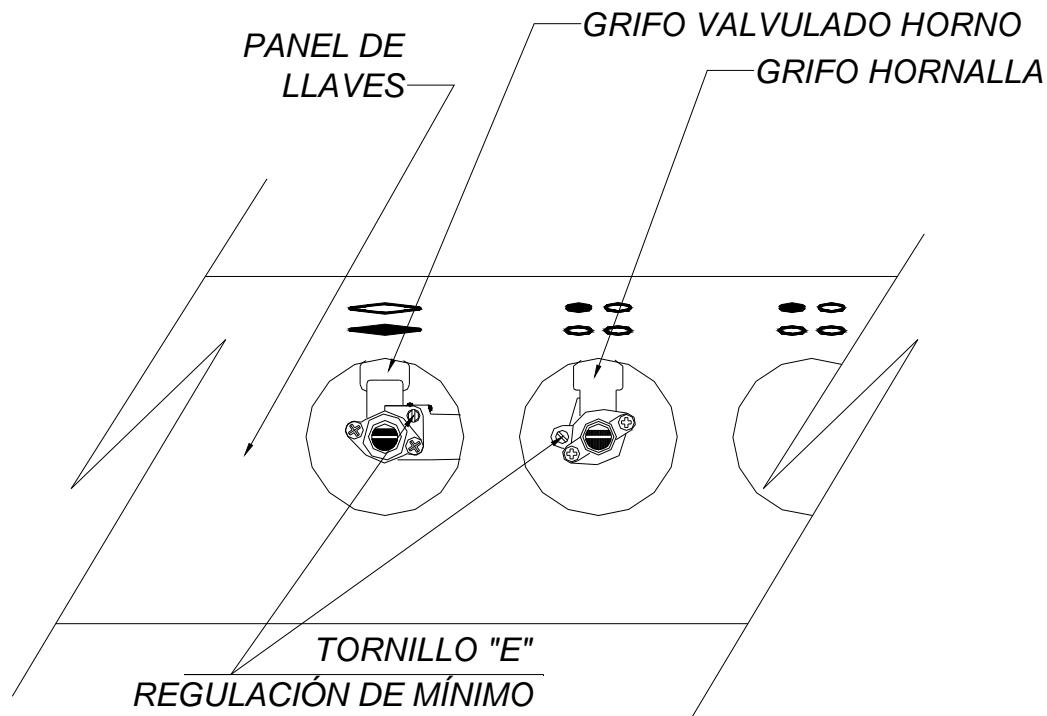
### Advertencia:

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)**

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

**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)**

<b>Artefacto</b>	<b>Potencia Máx. Eléctrica [W]</b>
<b>Cocinas con luz-encendido</b>	<b>26 W</b>

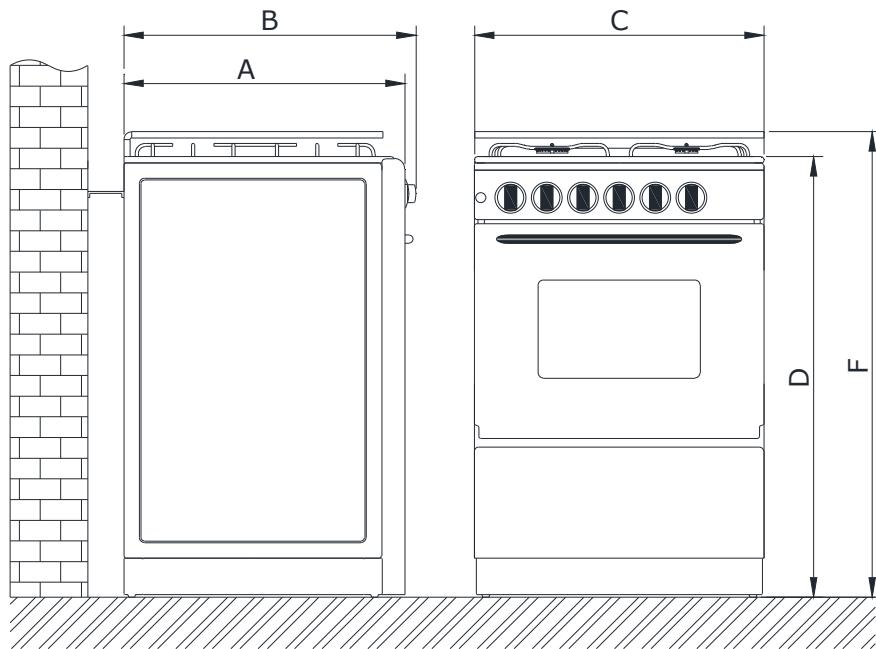
**Alimentación eléctrica: 220V CA—50Hz**

### **Medidas generales (en mm)**

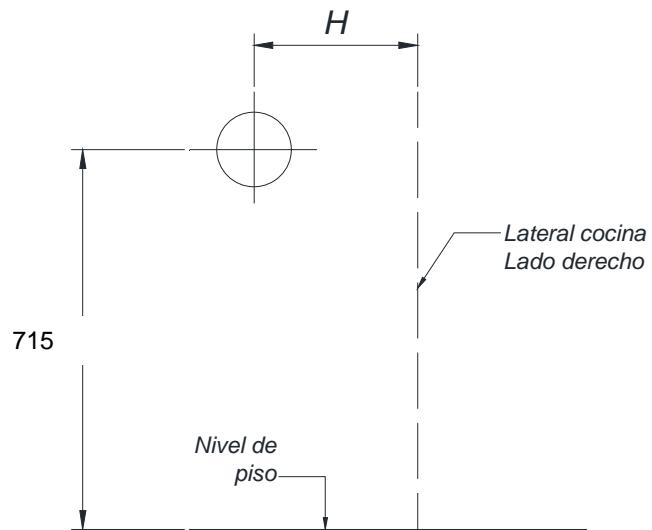
Antes de realizar modificaciones y adaptaciones en el lugar donde se ubicará el artefacto, se recomienda adquirirlo con antelación para facilitar su adaptación al entorno y asegurar una integración armónica y óptima.

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)*

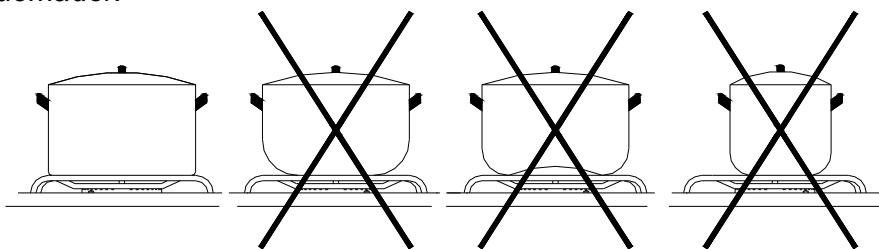


Modelo Serie	Conexión Gas (H)	Ancho total (C)	Profundidad desde parte posterior a ...		Altura de base a...	
			Panel de llaves (A)	Dial (B)	Tapa (F)	Plancha (D)
F640	80	566	558	587	880	840

## **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 el mismo 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.

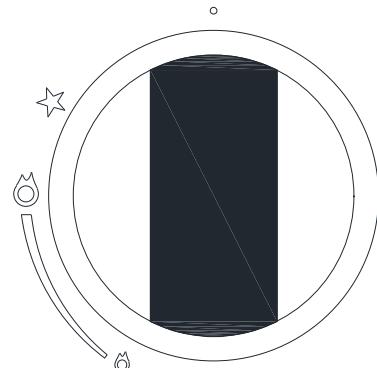


- Para garantizar un rendimiento térmico óptimo y una correcta transferencia de calor, se recomienda respetar los diámetros mínimos de los recipientes según el tipo de quemador:
  - **Quemador auxiliar:** Ø mínimo 90 mm
  - **Quemador semi-rápido:** Ø mínimo 160 mm
  - **Quemador rápido:** Ø mínimo 220 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 sobrealentarse 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**

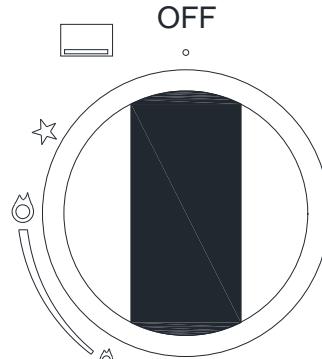
**Nota:** Si durante el funcionamiento del horno falta el gas, la circulación se corta automáticamente. No pudiendo el quemador volver a funcionar sin que haya una acción deliberada del usuario.

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**

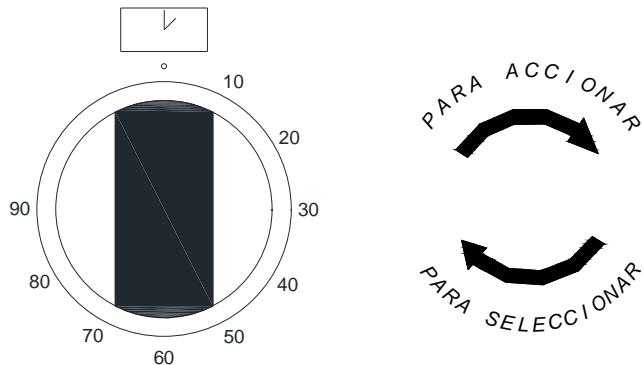
- La rejilla o bandeja de asados deberán colocarse en la mitad de la altura del horno.
- Siempre que se utilice la rejilla para colocar alimentos a cocinar se pondrá la bandeja en la parte inferior para recoger los jugos.
- Durante el funcionamiento del horno en operaciones de cocción la puerta debe 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 enfrie.**

### **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.*

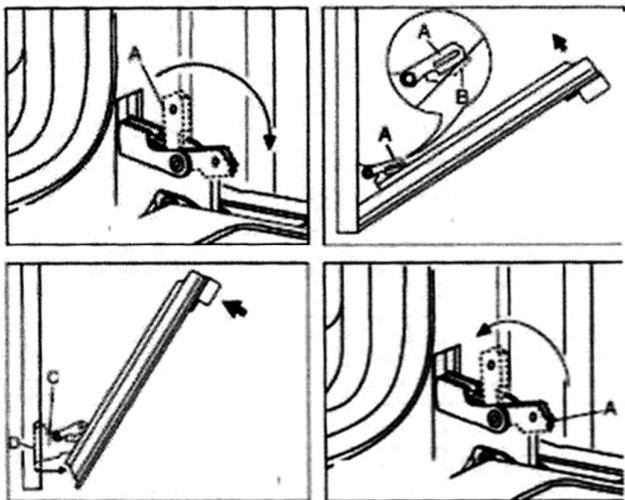
#### **Limpieza de la puerta del horno (Fig. 17)**

*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 qué 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.A.S.:** DISCO SAI.CYF.  
Zapiola 3000-Bernal-Tel.: 011 4312-1980/3098

**ARRECIFES:** Emiliano Buono

Disco Tel: 011 4312-1980/3098

**AYACUCHO:** Walter Cárdenas

Murgier Víctor 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

**CAPITAN SARMIENTO:** Emiliano Buono

Disco Tel.: 011 4312-1980/3098

**CASTELLI:** Adrián Borches

Alvear 307 (7130) Chascomús  
Tel.: 02241-1555069 / 02241-426412

**CHASCOMÚS:** Adrián Borches

Alvear 307 (7130) Chascomús  
Tel: 02241-15555069 / 02241-426412

**CORONEL SUAREZ:** Daniel Pezzatti

Lamadrid 1946 (7540) - Tel.: 02926-424030

**CHACABUCO:** Néstor De Bello

Av. Veytles 19 (6740)- Tel.: 02352-426918 /  
02352-15404935

**DOLORES:** Guillermo Martino

Carlos Pellegrini 1276/86 (7100)

Tel.: 02245-446240 / 15424741

**LA PLATA:** Juan José Cardielo

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

Tel: 0221-4823034 / 0221-154400217

**LA PLATA:** Juan Debaerdemaecker

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:** Darío Berfolki

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

### MAR DEL PLATA:

Jesús Quiroga  
Colón 4299 (7600) - Tel.: 0223-4723632 /  
0223-154559026

**MERCEDES:** Miguel Ghiglio

Calle 3 N° 770 (6600) - Tel.: 02324-426012 /  
15649839

**NECOCHEA/QUEQUEN:** Fernando Bilbao  
Calle 533 Nro. 357 (7631) Quequén  
Tel: 02262-15614468 / 02262-451080

**NECOCHEA:** Pablo Martín Bonini

9 de Julio 718 (7521) S. Cayetano  
Tel: 02983-15503921

**OLAVARRIA:** Luis Cardielo - 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:** A. José Antonio Herrera

Nación 131 (2900) Tel.: 03364-440636

**SAN PEDRO:** Ewin 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 Baroldi

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 / 15630808

**VILLA GESSEL:** Ricardo Ruiz

Moreno 530 (7109) Mar de Ajó -Tel.: 02257-421660 /  
15638025

### CATAMARCA:

**CATAMARCA-CIUDAD:** Antonio Bustamante

Bario 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 Carol 521 (5800)  
Tel: 0358-4621620/154116644

**MARCOS JUAREZ:** Néstor Acosta

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

**LA CARLOTA:** Miquel Galletto

Victoriano Rodriguez 159  
Tel: 0358-422678/15411142

**JESUS MARIA:** Ricardo Paneblanco

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 Femández

Antartida Argentina 142 (3260)  
Tel.: 03442-426535/15-622656

**GUALEGUAZ:** Victor Degraf

Islas Malvinas 370/368 - Tel.: 0344-4425049/  
428242/15445698/15445839

**GUALEGUAZ:** Daniel Alberto Diaz

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

**GUALEGUAZ CHU:** Héctor Deforge

Doello Jurado 1520 Tel.: 03446-428417/  
15532480

**FORMOSA:****FORMOSA CIUDAD:** Daniel Roffé

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

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

Leopoldo Barcena 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.Gr zona

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

**OBERÁ/L.N. ALEM:** Rodolfo Reinhardt

Ramallo 884 (Oberá) (3360)  
Tel.: 03755-424497/03755-428424/15451198

**EL DORADO:** Federico Greve

Andres 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 Diaz

25 de Mayo 298 (8332)-0298-154664178

**CIPOLETTI:** Paulo Dario 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 Ferrai

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/  
0341-2221750/0341-158093457

**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 Nicolas - 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

# DOMECK

Artefacto: ..... Características: .....

Modelo: ..... N° de serie: .....

Casa vendedora: ..... Fecha de Compra ..... Fad. N° .....

Fabrica/Importa/Garantiza: DOMECK 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

**DOMECK 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 DOMECK S.A.
  - 4.6 La operación del artefacto en condiciones no prescriptas 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 DOMECK 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 DOMECK S.A. asegura que este producto cumple con las normas de seguridad vigentes en el País.
- 10 En caso de falla, DOMECK 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





# DOME C

*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](http://www.domec.com.ar)**