

VONDOM

Anafe a Gas

Manual de instrucciones modelos
VAG60A4/EN, VAG76N5/HE, VAG90A5/ME

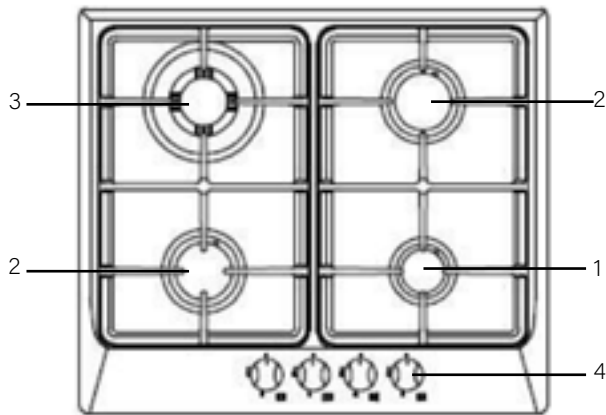


*Conserve la factura de compra para validar la garantía

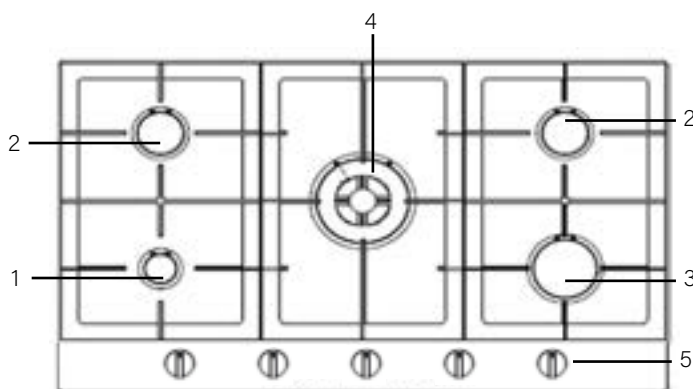
Índice

Partes del anafe a gas	3
ficha técnica de los quemadores	4
Instrucciones de seguridad	5
Instrucciones de uso	7
Uso correcto del anafe a gas	9
Instrucciones de instalación	11
Instalación técnica	13
Conexión eléctrica	14
Adaptación a los diferentes tipos de gas	14
Contrucción en muebles de cocina equipados	15
Opciones de instalación	16
Medidas de empotramiento	17
Garantía	18

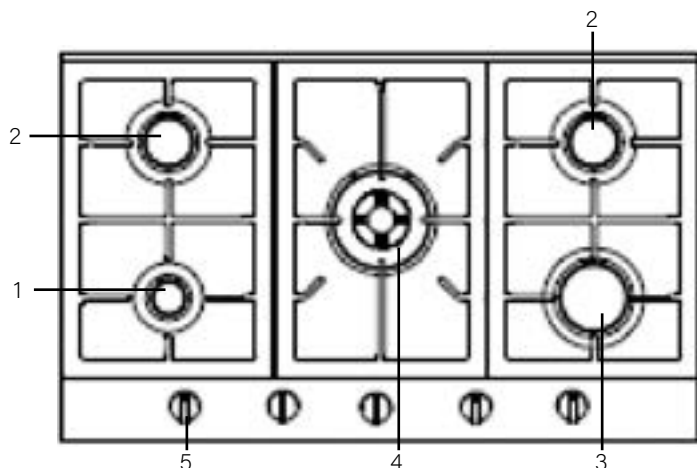
Partes del anafe a gas



Modelo N°	VAG60A4/EN	
Quemadores	1. Quemador auxiliar 2. Quemadores semi-rápido 3. Quemador triple corona 4. Perillas	
Características	Acero inoxidable Chapa galvanizada inferior	
Medidas Producto	58 x 9.6 x 50 cm (Ancho/Alto/Prof)	
Medidas Packaging	65.5 x 16.5 x 57.5 cm (Ancho/Alto/Prof)	
Peso	Neto 9 Kg	Bruto 11 Kg



Modelo N°	VAG76N5/HE	
Quemadores	1. Quemador auxiliar 2. Quemadores semi-rápido 3. Quemador rápido 4. Quemador triple corona 5. Perillas	
Características	Placa de vidrio templado NEGRO 8mm Chapa galvanizada interior	
Medidas Producto	76 x 10.1 x 50 cm (Ancho/Alto/Prof)	
Medidas Packaging	84 x 19 x 60 cm (Ancho/Alto/Prof)	
Peso	Neto 20,5 Kg	Bruto 23 Kg



Modelo N°	VAG90A5/ME	
Quemadores	1. Quemador auxiliar 2. Quemadores semi-rápido 3. Quemador rápido 4. Quemador triple corona 5. Perillas	
Características	Acero inoxidable Chapa galvanizada inferior	
Medidas Producto	86 x 9.9 x 52 (Ancho/Alto/Prof)	
Medidas Packaging	91,5 x 17,5 x 57,5 (Ancho/Alto/Prof)	
Peso	Neto 16 Kg	Bruto 18.5

* Las ilustraciones son genéricas y referenciales

Ficha técnica de los quemadores

Tipo de quemador	Máx	Min	Gas natural 18mbar	
	kW (kcal/h)	kW (kcal/h)	Diámetro inyector mm	Consumo m3/h
Auxiliar	1.0 (860)	0.35 (300)	0.72	0.095
Semi-rápido	1.75 (1505)	0.65 (560)	0.97	0.167
Rápido	2.7 (2322)	1.0 (860)	1.15	0.268
Triple Corona	3.70 (3267)	1.9 (1630)	1.35	0.352
	3.80 (3267)	1.9 (1630)	1.50	0.362

Conexión de admisión de gas G1/2" Suministro de electricidad 220-240v ~

50/60Hz

Categoría: I2H

Origen: China

Norma de aprobación: NAG 312

Gracias por comprar un anafe a gas VONDOM. Su funcionamiento es muy simple, antes de utilizarlo lea y siga las instrucciones operativas y las normas de seguridad.

Instrucciones de Seguridad

Estas instrucciones han sido redactadas para su seguridad y la de los demás. Por lo tanto, le rogamos que las lea detenidamente antes de instalar y utilizar el equipo. Guarde este manual de instrucciones para futuras consultas, según sea necesario. Si el anafe se vende o se mueve, asegúrese de entregar el manual al nuevo usuario.

Instalación

- La instalación del equipo y su conexión a la red eléctrica sólo debe ser realizada por PERSONAL CALIFICADO. Antes de cualquier procedimiento, es importante verificar que el equipo esté DESCONECTADO de la corriente eléctrica.
- Es arriesgado modificar o intentar modificar las características de este producto.
- Después de sacar el equipo del embalaje, asegúrese que no esté dañado y que el cable eléctrico esté en perfectas condiciones. De lo contrario, póngase en contacto con su distribuidor antes de poner en funcionamiento el equipo.
- El Fabricante declina toda responsabilidad en caso de incumplimiento de las normas de prevención de accidentes.
- Asegúrese que el aire pueda circular libremente alrededor del equipo. La mala ventilación produce una escasez de oxígeno
- Asegúrese que el equipo esté alimentado con el tipo de gas indicado en la etiqueta correspondiente junto a la tubería de conexión de gas de red.
- El uso de un equipo de cocina a gas produce calor y humedad en la habitación en la que está instalado. Asegúrese que la habitación esté bien ventilada manteniendo las entradas de aire abiertas y en buen estado de funcionamiento o instalando una campana extractora con tubo de descarga.
- Si el equipo se utiliza de forma intensiva durante mucho tiempo, habrá que aumentar la eficacia de la ventilación, por ejemplo, abriendo una ventana o aumentando la potencia de cualquier extractor eléctrico.

Antes de la instalación, asegúrese que las condiciones de distribución local (naturaleza del gas y presión del gas) y el ajuste del equipo sean compatibles;

Las condiciones de ajuste de este equipo se indican en la etiqueta (o placa de datos); Este equipo no está conectado a un dispositivo de evacuación de productos de combustión.

IMPORTANTE: este artefacto debe ser instalado de acuerdo con las normas y reglamentaciones en vigencia por un instalador matriculado. No use este artefacto en lugares sin ventilación permanente. Consultar las instrucciones antes de instalar y utilizar este artefacto

Durante el uso

- Este producto está diseñado para cocinar víveres dentro de viviendas ordinarias y para fines no profesionales. No debe utilizarse para ningún otro propósito.
- Después de usar el equipo, asegúrese que todos los controles estén en la posición "CERRA-



Precaución

- El uso de un equipo de cocina a gas provoca la producción de calor, humedad y productos de combustión en la habitación en la que está instalado. Asegúrese que la cocina esté bien ventilada, especialmente cuando el electrodoméstico esté en uso.
- Este equipo es sólo para cocinar. No se utilizará para otros fines, por ejemplo, para la calefacción de la habitación.
- En caso de rotura de la superficie del vidrio:
 - Apague inmediatamente todos los quemadores y cualquier elemento calefactor eléctrico y aisle el equipo de la fuente de alimentación
 - No toque la superficie del equipo,
 - No utilice el equipo.

Seguridad de los niños

- Este equipo solo debe ser utilizado por adultos. Asegúrese de que los niños no toquen los controles ni jueguen con el equipo.
- Las partes expuestas de este equipo se calientan durante la cocción y permanecen calientes durante algún tiempo incluso después de apagarlo. Mantenga a los niños alejados hasta que el equipo se haya enfriado.

Limpieza y mantenimiento

- Mantenga el equipo completamente limpio. Los residuos de alimentos pueden causar riesgos de incendio.

Servicio y piezas

- En caso de mal funcionamiento. Nunca intente reparar el electrodoméstico usted mismo. Las reparaciones realizadas por personas no calificadas pueden causar daños y accidentes. En primer lugar, consulte el contenido de este manual. Si no encuentra la información necesaria, póngase en contacto con el centro de servicio más cercano. Los trabajos de mantenimiento

Asesoramiento en materia de protección del medio ambiente

Todos los materiales utilizados son respetuosos con el medio ambiente y reciclables. Por favor, contribuya a la conservación del medio ambiente utilizando los canales de recogida selectiva de residuos disponibles.





Electrodomésticos fuera de servicio

- Los electrodomésticos que ya no se usan o no se pueden usar no son desechos sin valor. A través de una eliminación respetuosa con el medio ambiente, se pueden recuperar una serie de materiales utilizados en la producción de su electrodoméstico.
- Infórmese sobre las opciones de eliminación actuales en su distribuidor especializado o en su autoridad local.
- Antes de desechar los electrodomésticos, corte el cable de la fuente de alimentación y déjelo inutilizable.

Instrucciones de uso

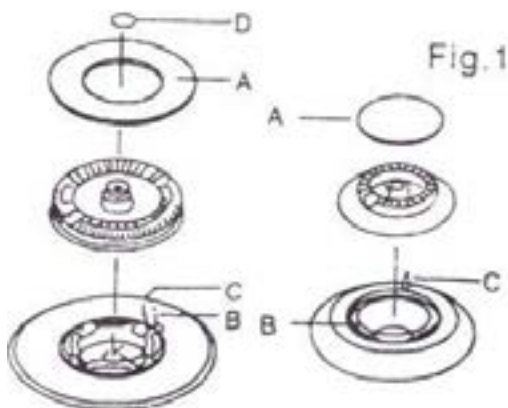
Mandos de control del anafe

Los símbolos de los mandos de control significan lo siguiente:

	Sin flujo de gas
	Caudal máximo de gas
	Caudal mínimo de gas
	Símbolo presente en la versión con iluminación integrada en el botón de control






* Todas las posiciones de funcionamiento deben establecerse entre los ajustes de caudal máximo y mínimo, y nunca entre el ajuste máximo y la posición cerrada.

Partes del quemador


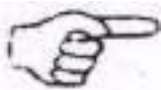




- A- Tapa del quemador
- B- Enchufe de iluminación
- C- Termopar
- D- Tapa de llama triple

Versión de doble quemador

	Sin flujo de gas
	Caudal máximo de gas desde el quemador central
	Caudal mínimo de gas desde el quemador central
	Caudal máximo de gas de los quemadores exterior y central simultáneamente
	Caudal mínimo de gas de los quemadores exterior y central simultáneamente

Encendido de los quemadores

	Para obtener una llama más fácilmente, encienda el quemador antes de colocar un utensilio de cocina en el soporte de la sartén
	Para encender un quemador, proceda de la siguiente manera: para la versión con encendido eléctrico integrado en la perilla, empuje la perilla del quemador completamente hacia abajo y gírela en sentido contrario a las agujas del reloj hasta el símbolo de ajuste de "Caudal máximo", o pulse el botón si el equipo dispone de encendido individual.
	Después de encender la llama, mantenga presionada la perilla durante unos 10 segundos: este tiempo es necesario para calentar el "termopar" (Fig.1-C) y activar la válvula de seguridad, de lo contrario, cortaría el flujo de gas. Este dispositivo no se debe accionar durante más de 15 seg. Si durante estos 15 seg el quemador no se enciende, dejar de actuar sobre el dispositivo, abrir la puerta del recinto y esperar como mínimo un minuto antes de cualquier nuevo intento de encendido del quemador. Luego verifique que la llama esté uniforme y gire la perilla de control para ajustar la llama según sea necesario.
	En el caso de una extinción accidental de las llamas del quemador, cerrar el mando de accionamiento del quemador y no intentar reencender éste durante un minuto como mínimo

En el caso de un corte de energía, coloque una llama cerca del quemador y proceda como ya se ha descrito.

Si la llama no se enciende después de algunos intentos, verifique que la "tapa del quemador" y la "tapa de la llama" estén colocadas correctamente.

Para apagar la llama, gire la perilla de control en el sentido de las agujas del reloj hasta el símbolo ●

Antes de retirar las sartenes de los quemadores, baje o apague siempre la llama.

Uso correcto del anafe a gas

Para un menor consumo de gas y una mejor eficiencia: Utilice solo sartenes de fondo plano de dimensiones adecuadas para los quemadores, como se muestra en la tabla. Además, tan pronto como un líquido hierva, tenga cuidado de bajar la llama a un nivel que lo mantenga hirviendo.

Quemador	Diámetro mínimo	Diámetro máximo
Grande (rápido)	180 mm	220 mm
Medio (semirrápido)	120 mm	200 mm
Pequeño (Auxiliar)	80 mm	160 mm
Llama Triple	220 mm	260 mm



Durante los procesos de cocción que involucran grasas o aceites, observe sus alimentos cuidadosamente porque estas sustancias pueden incendiarse si se llevan a un nivel alto de temperaturas.

Limpieza y mantenimiento

Antes de cada operación, desconecte el equipo de la red eléctrica y deje que se enfríe.

Limpieza general

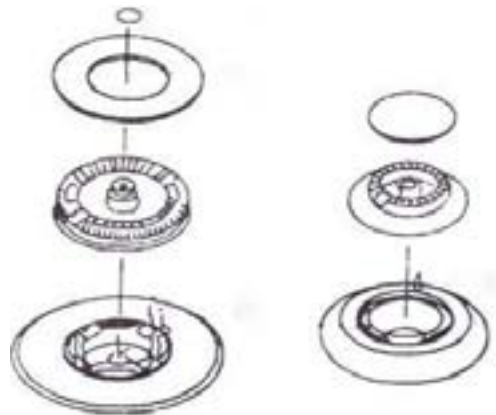
- Lave las piezas esmaltadas con agua tibia y detergente: no utilizar productos abrasivos que puedan dañarlas.
- Lave las tapas de las llamas y las tapas de los quemadores con frecuencia con agua hirviendo y detergente, teniendo cuidado de eliminar todos los depósitos
- Los soportes de las sartenes también se pueden lavar en el lavavajillas
- Para la suciedad persistente, utilice detergentes ordinarios no abrasivos o productos comerciales específicos. Le recomendamos encarecidamente que no utilice estropajos, lana de acero o ácidos para la limpieza.

Anafe

- Limpie el anafe regularmente con un paño suave humedecido con agua tibia y un poco de detergente líquido. No utilice los siguientes productos:
 - Detergentes o blanqueadores domésticos;
 - Estropajos enjabonados no aptos para utensilios antiadherentes;
 - Estropajos de lana de acero;
 - Quitamanchas para baños o lavabos.
- Si el anafe se ensucia mucho, utilice productos comerciales específicos.

Bujía de encendido

- El encendido automático del quemador es proporcionado (cuando está instalado) por un "enchufe" cerámico y un electrodo metálico (B en la fig.1). Limpie periódicamente a fondo estas partes de la placa. Además, para evitar dificultades de encendido, verifique que las cavidades del quemador no estén obstruidas.
- Para eliminar los depósitos de las cavidades del quemador, retire la tapa y separe las dos partes (consulte el diagrama de la derecha). Después de limpiar, vuelva a juntar las dos partes y devuélvalas correctamente a su posición. Después del lavado, vuelva a colocar los soportes de la sartén de la placa de cocción, comprobando que estén colocados correctamente.



Mantenimiento

- Haga revisar periódicamente el estado y la eficiencia de la tubería de gas y del regulador de presión (si está instalado). Si se encuentran anomalías, no repare, sino que reemplace la pieza defectuosa.
- Para garantizar un buen rendimiento y seguridad, los grifos del regulador de gas deben engrasarse periódicamente.



La lubricación periódica de los grifos solo debe ser realizada por personal calificado, que también debe ser contactado si el equipo no funciona correctamente.

Servicio y piezas

Antes de salir de fábrica, este equipo fue probado y ajustado por personal especializado y capacitado para brindar los mejores resultados operativos. Cualquier reparación o ajuste posterior necesario debe llevarse a cabo con el mayor cuidado y atención.

Por este motivo, le recomendamos encarecidamente que siempre se ponga en contacto con el distribuidor que le vendió el equipo o con nuestro centro de servicio más cercano, especificando la naturaleza del problema, el modelo del equipo (Mod.), el número de producto (N.º de producto) y el número de serie (N.º de serie). Solicite siempre el uso de repuestos originales.

Instrucciones de instalación



PRECAUCIÓN

- Este equipo solo debe instalarse y usarse en habitaciones con ventilación permanente según las normas locales.
- La instalación del equipo y su conexión a la red eléctrica solo debe ser realizada por PERSONAL CALIFICADO.
- Antes de cualquier procedimiento, es importante verificar que el equipo esté DESCONECTADO de la red eléctrica. El Fabricante declina toda responsabilidad por los daños derivados de la instalación que infrinja la normativa vigente o del incumplimiento de la normativa de prevención de accidentes.

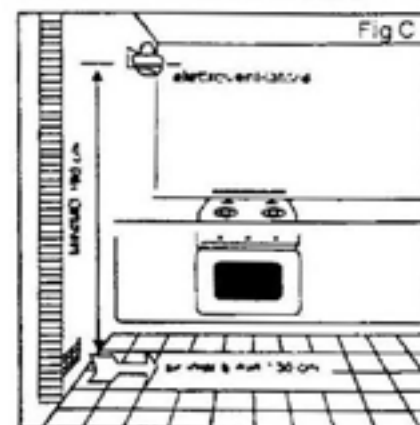
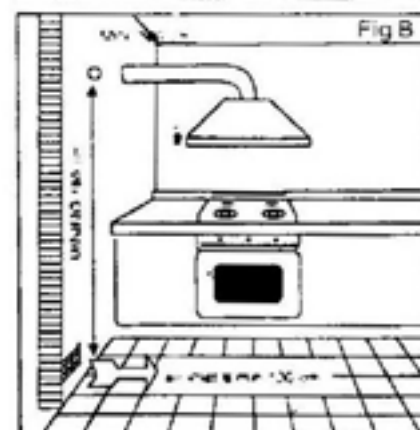
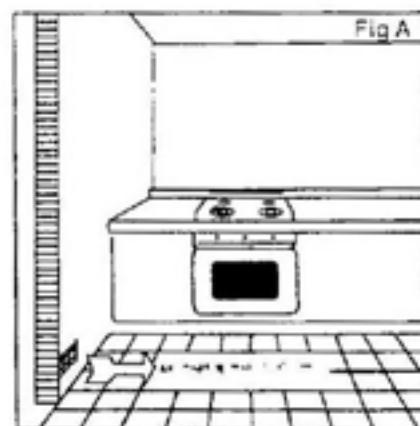
Para el correcto funcionamiento de un equipo de gas, el aire necesario para la combustión del gas debe poder fluir hacia la habitación de forma natural. El aire debe fluir hacia la habitación directamente a través de las aberturas en las paredes exteriores. Estas aberturas deben tener una sección transversal sin obstrucciones no inferior a 2 m³/h por cada kw de potencia (véase la potencia total en kw en la placa de características del equipo).

Esta abertura debe construirse de manera que no se obstruya desde el interior o el exterior, o construirse cerca del suelo. Se recomienda que la abertura esté en el lado opuesto a aquel en el que se descargan los gases de combustión. Si no es factible proporcionar estas aberturas en la habitación donde está instalado el equipo, el aire necesario puede tomarse de una habitación adyacente, siempre que:

- Esta habitación no es un dormitorio ni un entorno peligroso;
- Esta habitación tiene ventilación;
- La ventilación entre la habitación donde está instalado el equipo y la habitación adyacente tiene aberturas.

Vertido de gases de combustión

Los equipos de cocina a gas deben descargar sus gases de combustión a través de campanas conectadas directamente a las chimeneas o al exterior. Si no es posible instalar la campana (fig. B), se debe instalar un ventilador eléctrico en la pared exterior o en la ventana de la habitación, siempre que sea posible aumentar la abertura de ventilación en proporción a la tasa de impulsión del ventilador (fig. C). Para una cocina, la tasa de suministro de este ventilador eléctrico debe garantizar un intercambio de aire por hora de 3 a 5 veces su volumen. En ambos casos, está prohibido el uso de conductos de humos ya utilizados por otros equipos para descargar los gases de combustión.

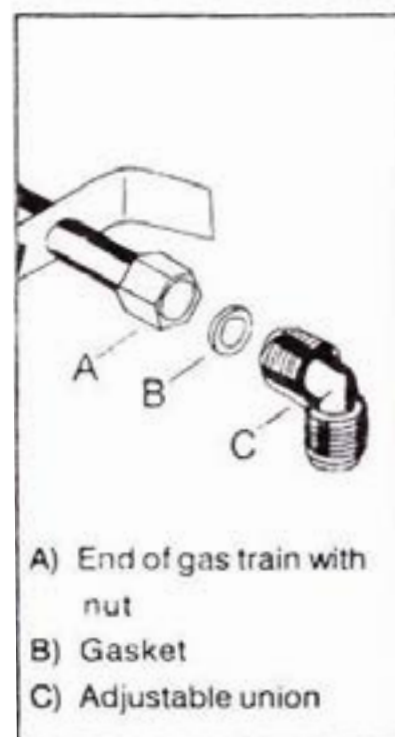


Conexión a la red de gas

La conexión de gas debe realizarse de acuerdo con las normas locales. El equipo sale de fábrica probado y configurado para el tipo de gas indicado en la placa dentro del protector inferior, cerca de la tubería de conexión de gas. Asegúrese que el tipo de gas que se suministrará al equipo sea el mismo que el que se muestra en la placa. De lo contrario, siga las instrucciones proporcionadas en la sección "Adaptación a diferentes tipos de gas".

Para obtener la máxima eficiencia y el mínimo consumo, asegúrese que la presión de suministro de gas cumpla con los valores indicados en el gas utilizado es diferente al especificado (o variable). Se debe instalar un regulador de presión adecuado en la tubería de suministro.

La unión debe instalarse en el extremo del tubo de gas. Completo con rosca G1/2" tuerca, colocando la junta entre los componentes como se muestra en la ilustración. Las juntas deben cumplir con las normas locales. Atornille las piezas sin forzarlas, ajuste la unión de modo que apunte en la dirección requerida y luego apriete todas las piezas.



Conexión

Realice la conexión al sistema de gas mediante una tubería metálica rígida y uniones de regulación, o con una conexión de acero inoxidable que cumpla con la norma local. Si se utilizan conexiones metálicas, tenga cuidado de que no entren en contacto con las partes móviles y no se aplasten. Esto también debe comprobarse si la placa se va a combinar con un horno.

La conexión de entrada de gas del equipo tiene una "rosca macho".

Al realizar la conexión, tenga cuidado de no aplicar tensiones de ningún tipo al equipo.



Quando se complete la instalación, verifique siempre que todas las uniones estén absolutamente apretadas con una solución jabonosa. Nunca use una llama para hacer esta comprobación.

Instalación técnica

El robinete con seguridad Chant DK-890D-A5 es un dispositivo para cerrar o regular caudal del suministro de gas hacia un quemador.

Posee una válvula solenoide que permite el corte del flujo de gas en ausencia de llama y un tornillo de ajuste para regular el flujo mínimo de gas según se requiera.

Temperatura de trabajo	-20 °C a 120°C
Presión máxima de trabajo	65 mbar
Caudal	5 l/min
Par de apriete	< 1,3 N.m
Par de pretensión	> 1 N.m

Instrucciones de montaje y advertencias

Recuerde que para realizar cualquier operación el suministro de gas debe estar CERRADO.

1. CIERRE el suministro de gas del equipo
2. En caso de realizar un reemplazo, desmonte el conducto de salida de la válvula que desea reemplazar y luego retire los dos tornillos que la sujetan al equipo.
3. Asegúrese de dejar limpia la zona cercana al orificio del barral que pueda comprometer la estanquidad de la válvula
4. Presente el dispositivo y posicíonelo correctamente
5. Coloque los tornillos de fijación enroscándolos ligeramente y de manera alternada.
6. Asegurada la posición del dispositivo, aplique el par de apriete para finalizar el montaje.
7. Conecte el conducto de salida de la válvula.
8. VERIFIQUE LA ESTANQUIDAD de todo el circuito ANTES DE VOLVER A PONER EN FUNCIONAMIENTO del equipo.

Conexión eléctrica

El equipo está beneficiado para funcionar con un voltaje de alimentación de 230 V monofásico. La conexión debe realizarse de acuerdo con la normativa y las leyes vigentes.

Antes de realizar la conexión, asegúrese que:

- 1) El disyuntor de seguridad y el sistema eléctrico son capaces de soportar la carga del equipo (ver placa de características).
- 2) El sistema de alimentación dispone de una conexión a tierra en buen estado de funcionamiento de acuerdo con la normativa vigente;
- 3) El uso de la toma de corriente o del interruptor omnipolar es fácilmente accesible con el equipo instalado.

Coloque un enchufe adecuado para la carga en el cable de alimentación y conéctelo a una toma de seguridad adecuada.

Si desea realizar una conexión directa a la red eléctrica, entre el equipo y la red eléctrica debe instalarse un interruptor omnipolar con una separación entre los contactos de al menos 3 mm, de capacidad adecuada para la carga y que cumpla con la normativa vigente. El interruptor no debe interrumpir un contacto en el cable de tierra amarillo/verde.

El cable vivo marrón (conectado al terminal "L" de la placa de terminales) siempre debe estar conectado al cable vivo de la red de la fuente de alimentación.

En todos los casos, el cable de la fuente de alimentación debe colocarse de manera que no alcance una temperatura 50 °C por encima de la temperatura ambiente en ningún momento.

En la ilustración se muestra un ejemplo de una ruta ideal. El cable se guía mediante abrazaderas de banda fijadas en el lateral del armario, para evitar cualquier contacto con el equipo debajo de la placa.

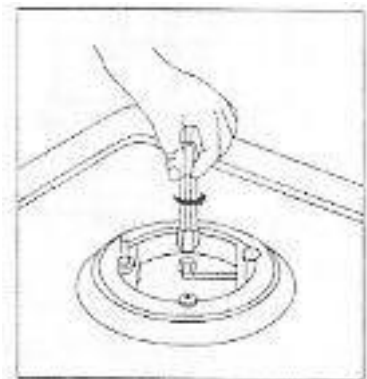
Sustitución del cable de la fuente de alimentación

Si es necesario reemplazar el cable, solo se deben usar cables de tipo HO5RR-F o HO5RN-F adecuados para la carga y la temperatura de funcionamiento. Además, el cable de tierra amarillo/verde debe ser unos 2 cm más largos que los cables vivo y neutro.

Adaptación a los diferentes tipos de gas

Cambio de boquillas

1. Retire el soporte de la sartén.
2. Retire las tapas de los quemadores y las tapas de llama de los quemadores.
3. Utilice una llave de tubo de tamaño 7 para desenroscar y quitar las boquillas, sustituyéndolas por las correspondientes al tipo de gas a utilizar (ver tabla).
4. Vuelva a ensamblar las piezas, invirtiendo las operaciones descritas anteriormente.
5. A continuación, sustituya los datos de ajuste (cerca del gas de red conexión) con el del nuevo tipo de gas Si la presión del gas utilizado es diferente de la especificada (o variable), se debe instalar en la tubería de suministro un regulador de presión de gas canalizado adecuado que cumpla con la norma.



Establecer el nivel mínimo

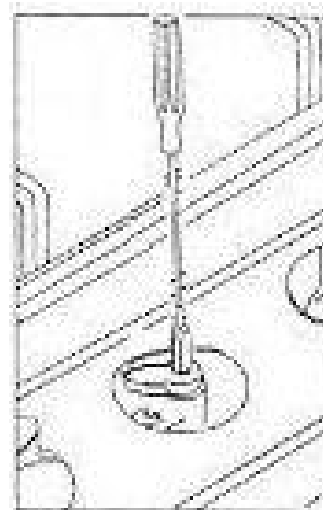
1. Encienda el quemador como ya se ha descrito.
2. Gire el grifo a la posición de llama mínima.
3. Retire las perillas de control.
4. GLP A NG:

Use un destornillador de punta delgada para girar el tornillo de derivación ubicado encima a la izquierda de la válvula de gas, eje como se muestra a la derecha. Gire suavemente el tornillo de derivación en el sentido de las agujas del reloj hasta el extremo por completo luego gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj 1/2 vuelta para el quemador de llama triple, 3/4 de vuelta para el quemador rápido grande, 1/2 vuelta para el quemador semi-rápido mediano y 3/8 de vuelta para el quemador auxiliar

GN A GLP:

Use un destornillador de punta delgada para girar el tornillo de derivación ubicado encima a la izquierda del eje de la válvula de gas como se muestra. Gire suavemente el tornillo de derivación en el sentido de las agujas del reloj hasta el extremo.

5. Finalmente, verifique que el quemador no se apague cuando se abra el grifo rápidamente desde el máximo hasta la mínima posición.



Construcción en muebles de cocina equipados

Estas placas de cocción están diseñadas para su instalación en muebles de cocina empotrados de hasta 600 mm de profundidad con características adecuadas.

Los paneles laterales del armario más altos que la altura de la propia placa deben estar al menos a 150 mm de distancia de la abertura en la que se inserta la placa.

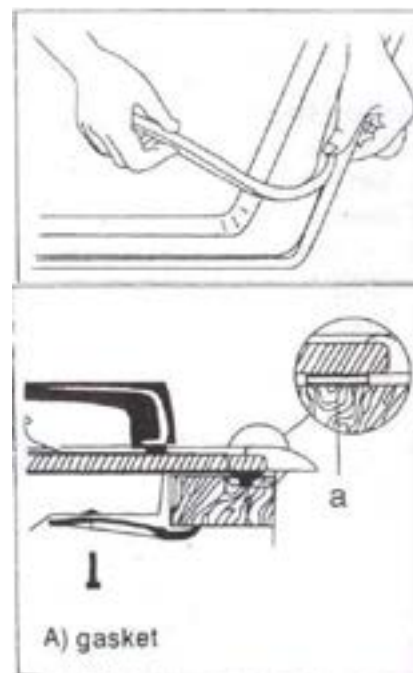
Las dimensiones de la placa y la abertura de instalación se muestran en la ilustración.

Inserción y fijación

Antes de insertar la placa en la abertura de instalación, coloque la junta especial alrededor del borde inferior de la placa.

Es importante fijar esta junta de manera uniforme, sin huecos ni superposiciones, para evitar que el líquido se filtre por debajo de la placa.

- 1) Retire los soportes de la sartén y las tapas de los quemadores y ponga la placa boca abajo, teniendo cuidado de no dañar las bujías de encendido y los termopares.
- 2) Coloque la junta alrededor del borde inferior de la placa como se muestra en la ilustración de la derecha.
- 3) Coloque la placa en la abertura de instalación y empújela hacia abajo para que la placa descansa firmemente sobre el armario, como se muestra en la ilustración. Los resortes laterales lo mantendrán en su lugar.

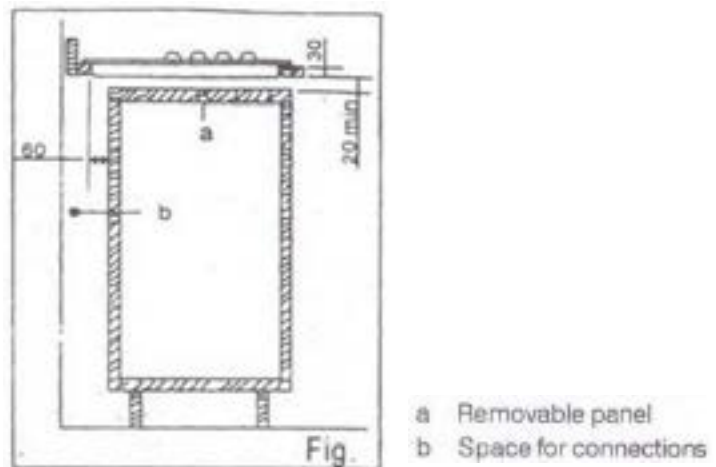


Opciones de instalación

Armario bajo con puerta

Al construir el armario, se deben tomar las precauciones adecuadas para evitar el contacto con la carcasa de la placa, que se calienta mucho durante el funcionamiento. El método recomendado para superar este problema se ilustra en la fig.1

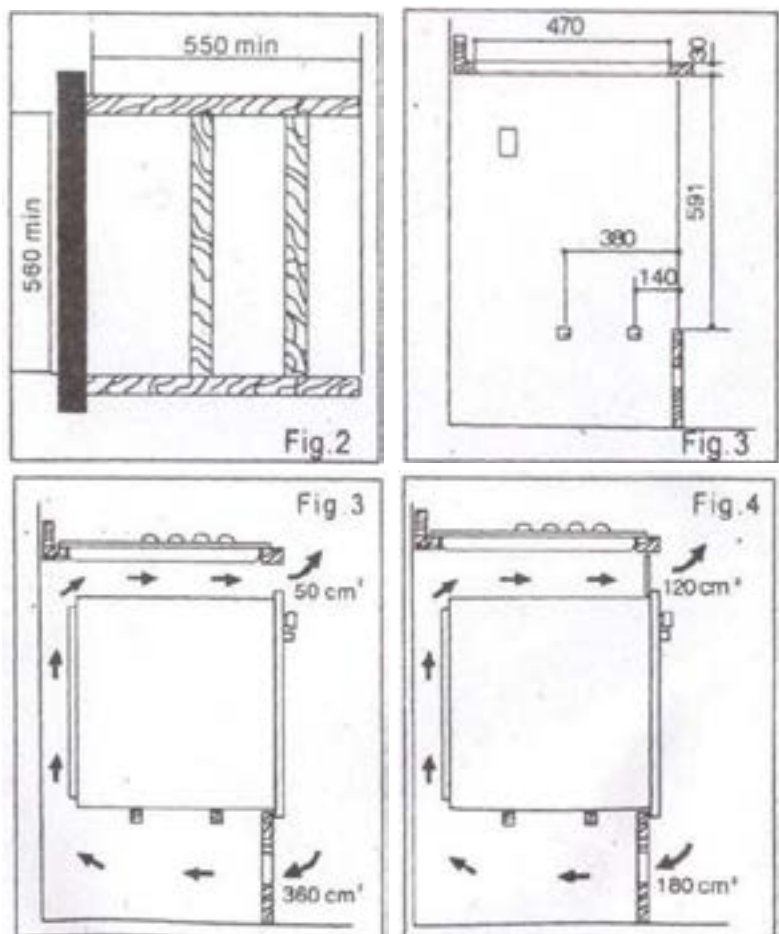
El panel debajo de la placa debe ser fácilmente extraíble para permitir que la placa se bloquee en su posición y se suelte en caso de trabajos de mantenimiento



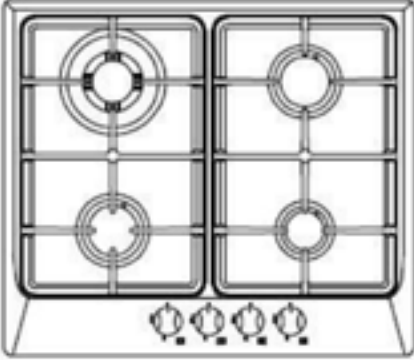
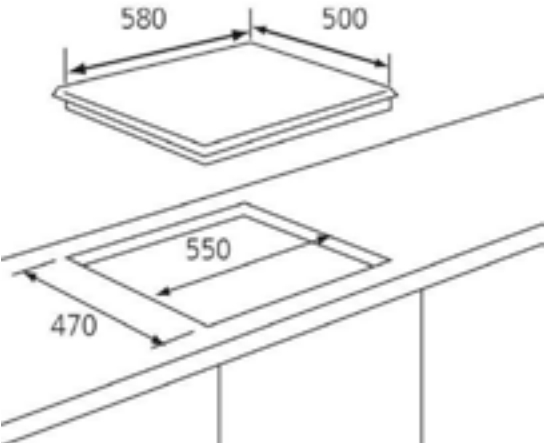
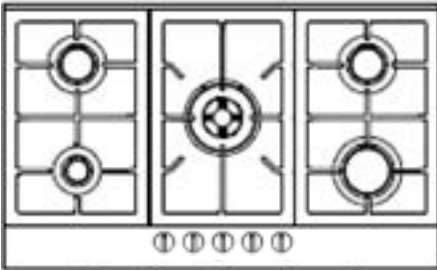
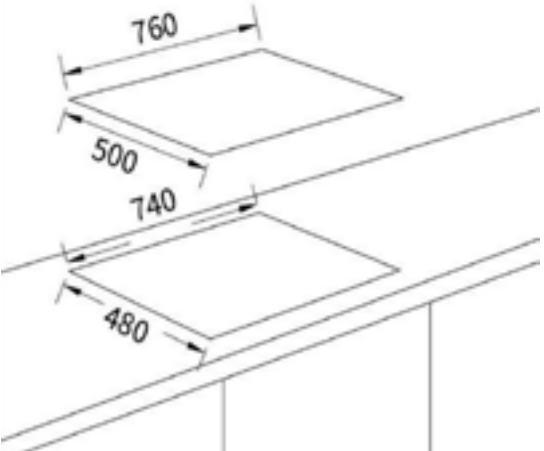
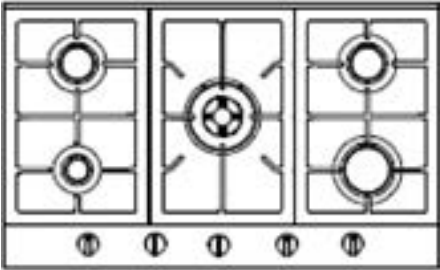
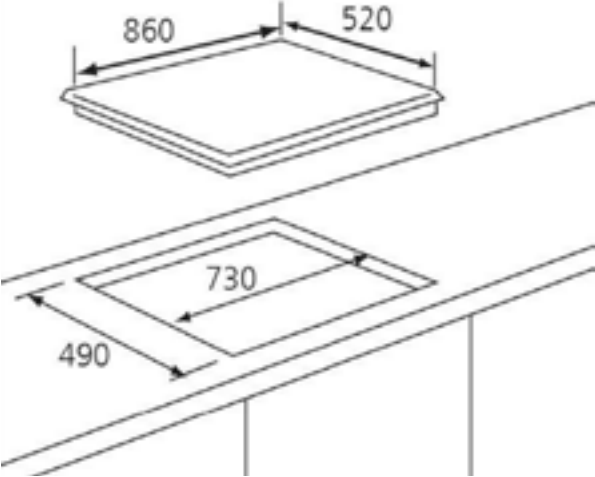
Sobre mueble bajo con horno

El compartimento de instalación debe tener las dimensiones indicadas en las figuras 2 y 3 y debe tener soportes que permitan una ventilación satisfactoria. En las figuras 3 y 4 se ilustran dos métodos posibles para evitar el sobrecalentamiento. Las conexiones eléctricas de la placa de cocción y del horno deben realizarse por separado, tanto por razones eléctricas como para simplificar la extracción del horno a través de la parte frontal del armario.

Los armarios de pared o campanas extractoras deben estar al menos a 650 mm por encima de la placa.



Medidas de empotramiento

<p>Modelo: VAG60A4/EN</p>		<p>58 x 3.4 x 50 cm (Ancho/Alto/Prof)</p> 
<p>Modelo: VAG76N5/HE</p>		<p>76 x 4.6 x 50 cm (Ancho/Alto/Prof)</p> 
<p>Modelo: VAG90A5/ME</p>		<p>86 x 3.4 x 52 cm (Ancho/Alto/Prof)</p> 

* Las ilustraciones son genéricas y referenciales

Garantía limitada para anafes a gas Vondom

Se garantiza que este producto de calidad se encuentra libre de defectos de fabricación en material y mano de obra, siempre que la unidad se use bajo las condiciones de funcionamiento normales propuestas por el fabricante.

GARANTIA 12 MESES: Durante los primeros 12 meses, todas las partes eléctricas de este producto que se encuentren defectuosas, incluyendo todas las unidades selladas del sistema, se repararán o cambiarán a opción del garante, sin cargo alguno por el comprador ORIGINAL. Las partes que se consumen (por ej. Lámparas) no están garantizadas por ningún periodo de tiempo.

El comprador pagará por el flete de regreso de la cava en reparación. En caso de que la empresa se haga responsable del flete de retiro y regreso, no se responsabiliza por los golpes u otros daños que pudiesen causarle durante el traslado del anafe a gas.

Visite www.vondom.com.ar o envíenos un e-mail a: info@vondom.com.ar y contáctese con el área de Servicio Post Venta, ellos lo derivarán a un técnico autorizado. Si cualquier otro servicio técnico lleva a cabo la reparación en la unidad todas las obligaciones de nuestra empresa bajo esta garantía se verán terminadas.

Estipulaciones generales:

La garantía de su anafe a gas no considera perjuicios causados por cualquiera de las siguientes causas:

1. Corte de Corriente
2. Daño en tránsito cuando se traslada el anafe.
3. Corriente eléctrica inadecuada como baja tensión, conexiones defectuosas o fusibles inadecuados.
4. Accidente, alteración, abuso o mal uso del equipo como circulación inadecuada de aire en la habitación o condiciones de funcionamiento anormales (temperaturas de la habitación demasiado altas o bajas)

Es imprescindible presentar la factura de compra al momento de hacer el reclamo de garantía. De lo contrario, la reparación de su equipo no quedará cubierta por la misma. Deberá guardar su factura de compra.

En caso de que su anafe a gas haya sido un regalo, por favor solicite a quien se la ha obsequiado un comprobante de compra que contenga el número y fecha de factura. De esta manera, el anafe estará cubierto por esta garantía.

VONDOM

