

Inspired in real life

VONDOM

Live Simple

Manual de instrucciones
Heladera para madurar carne
C34ACERO - C50ACERO



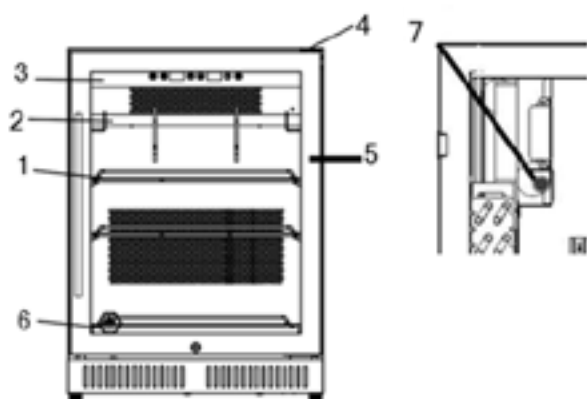
*Conserve la factura de compra para validar la garantía

Índice

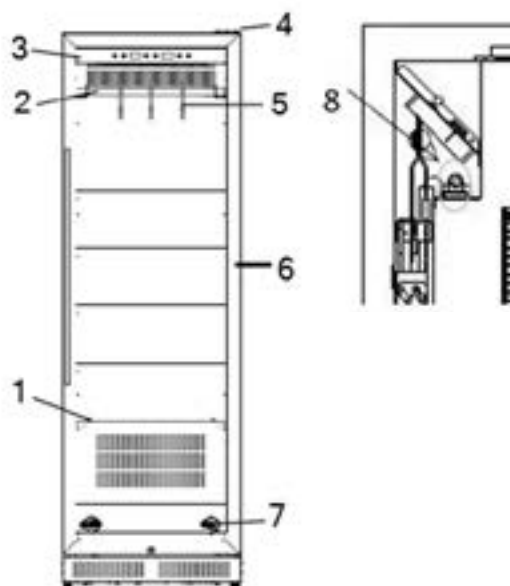
Ficha técnica	3
Diagrama de control del circuito eléctrico	4
Instrucciones de seguridad	4
Instrucciones de instalación	5
Puesta en marcha	8
Configuración	9
Maduración de carne	11
Limpieza y mantenimiento	12
Guía de resolución de problemas	16
Códigos de error	17
Instrucciones de seguridad importantes	18
Garantía	19

Heladera para madurar carne

C34ACERO



C50ACERO



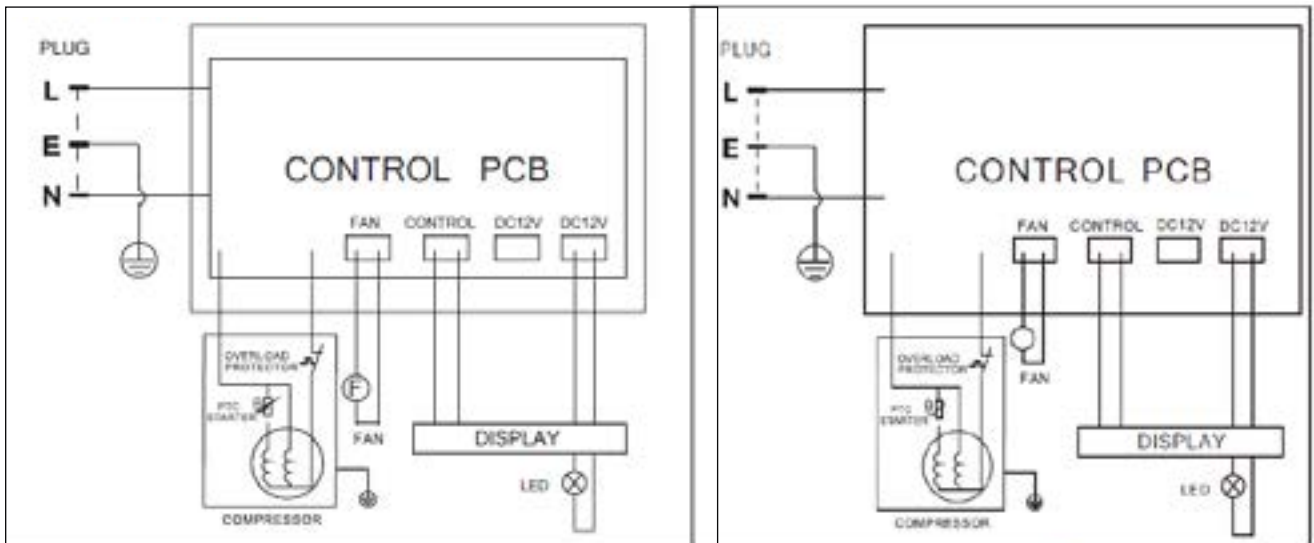
- 1. Estantes de acero inoxidable
- 2. Rejilla para colgar
- 3. Panel de control
- 4. Bisagra
- 5. Marco de la puerta (bloqueable)
- 6. Carbón reactivo
- 7. Luz UV (oculta detrás)

- 1. Estantes de acero inoxidable
- 2. Perchero para colgar
- 3. Panel de control
- 4. Bisagra
- 5. Ganchos para carne
- 6. Marco de puerta (bloqueable)
- 7. Carbón reactivo
- 8. Luz UV (detrás del rack colgante)

Ficha técnica

Modelo N°	C34ACERO / C50ACERO
Capacidad	125 L / 415 L
Voltaje	220-240 V
Corriente	1,3 A
Enchufe	I
Frecuencia	50 HZ
Clase Climática	N; SN; ST
Energía	85 W
Rango de Temperatura	2-14°C
Peso Neto	56 kg / 131 kg
Peso Bruto	62 kg / 146 kg
Dimensiones (Ancho*Alto*Prof)	C34ACERO 59,5 x 83 x 58,5 cm C50ACERO 59,5 x 186 x 68,5 cm
Embalaje (Ancho*Alto*Prof)	C34ACERO 65,5 x 84 x 70 cm C50ACERO 65,5 x 191 x 74 cm

Diagrama de control del circuito eléctrico



Gracias por comprar una heladera para madurar carne VONDOM. Su funcionamiento es muy simple, antes de utilizarla lea y siga las instrucciones operativas y las normas de seguridad.

Instrucciones de seguridad

Lea las instrucciones completas antes de utilizar la Heladera para madurar carne.

- Examine el dispositivo en busca de daños externos visibles antes de usarlo. Nunca ponga en funcionamiento un dispositivo dañado.
- Nunca permita que los niños operen, jueguen, o se metan dentro de la unidad.
- El aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y/o conocimiento de su uso si están supervisadas o han sido instruidas en el uso seguro del aparato y han entendido los peligros resultantes. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños.
- El equipo no es un frigorífico. No utilice el equipo para almacenar alimentos que no sean los mencionados en "Uso previsto".
- El equipo no es adecuado para el ahumado de carne.
- No mueva la maduradora mientras está cargada con carne.
- Recuerde siempre desenchufar el equipo antes de limpiarlo.
- Nunca limpie las piezas de la unidad con líquidos inflamables.
- Los gases pueden crear un peligro de incendio o explosión.
- Si se daña el cable de alimentación, comuníquese con un electricista matriculado para reemplazarlo y evitar riesgos.
-
- * Sólo el Servicio de Atención al Cliente autorizado por el fabricante puede realizar reparaciones en el dispositivo, de lo contrario, los derechos de garantía quedarán anulados en caso de daños posteriores. Las reparaciones realizadas incorrectamente pueden causar peligros considerables para el usuario.

Antes de utilizar por primera vez su Heladera para madurar carne VONDOM

Deje reposar en posición vertical su Heladera para madurar carne durante 24 horas aproximadamente, antes de conectarla. Esto reducirá la posibilidad de desperfectos técnicos en el sistema de enfriamiento.

Tener en cuenta

Los componentes defectuosos deben sustituirse siempre por piezas de repuesto originales. Sólo dichas piezas garantizarán que se cumplan los requisitos de seguridad.

El dispositivo regula activamente la humedad deseada. No utilice bloques de sal para regular la humedad en el dispositivo. El dispositivo podría dañarse. Si, a pesar de todo, se utilizan bloques de sal, la garantía del dispositivo caduca. El fabricante no asume ninguna garantía por daños al aparato o a la carne.

Uso previsto

Este dispositivo sólo está diseñado para su uso en espacios cerrados para el almacenamiento y maduración de carne (res, cerdo y aves, etc.). El equipo no es adecuado para pescado.

Se consideran incompatibles con el uso previsto o designado los usos para un fin diferente o para un fin que exceda de esta descripción.

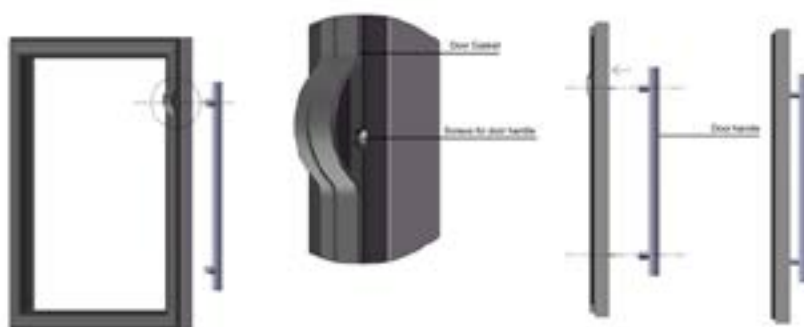
Instrucciones de instalación

- Coloque su electrodoméstico en un piso que sea lo suficientemente fuerte para soportar el electrodoméstico cuando esté completamente cargado.
- Para la buena circulación de aire, recomendamos no instalar esta heladera en sótanos o lugares cerrados y/o calurosos. El respiradero de la unidad no debe ser bloqueado.
- El dispositivo requiere un flujo de aire adecuado para funcionar correctamente. Deje un espacio libre de 15 cm alrededor del aparato.
- Su heladera para madurar carne se debe colocar en una superficie plana y firme.
- No exponga la heladera directamente a la luz solar o a una fuente de calor tal como hornos, radiadores, calentadores, etc. La luz solar directa puede afectar el revestimiento acrílico y las fuentes de calor pueden aumentar el consumo eléctrico.
- No abra la puerta muy a menudo, para evitar el escape del aire frío.
- Evitar poner la heladera para madurar carne en ambientes húmedos.
- La toma de corriente debe ser de fácil acceso para que el cable de alimentación pueda desconectarse fácilmente en el caso de emergencia.
- La instalación y el montaje de este dispositivo en lugares de instalación no estacionarios (p. ej., en barcos) deben ser realizados por empresas / electricistas especializados, siempre que garanticen los requisitos previos para el uso seguro de este dispositivo.
- Por razones de ahorro de energía, asegúrese de que la puerta esté cerrada cuando el aparato esté encendido.

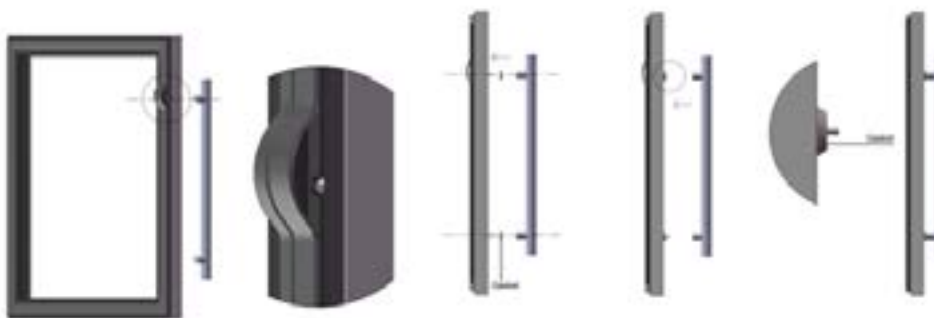
Quedan excluidos los reclamos de todo tipo por daños derivados de usos no previstos. El usuario corre el riesgo exclusivo.

Instalación de la manija

1. Saque el asa del interior de la unidad.
2. Mueva con cuidado la junta de la puerta a un lado para exponer los dos tornillos.
3. Alinee el orificio de la manija con el tornillo y fije la manija apretando los dos tornillos.
4. Vuelva a montar la junta de la puerta.



Si la manija tiene junta, siga las instrucciones a continuación:



Advertencia: ¡No aprete demasiado la manija o podría romperse!

Conexión eléctrica

Para garantizar un funcionamiento seguro y sin problemas del dispositivo, se deben observar las siguientes instrucciones para la conexión eléctrica:

- Antes de conectar el dispositivo, compare los datos de conexión (voltaje y frecuencia) en la placa de características con los de su red eléctrica. Estos datos deben coincidir para que no se produzcan daños en el dispositivo. En caso de duda, consulte a su electricista calificado.
- La conexión entre el dispositivo y la red eléctrica puede utilizar un cable de extensión de 3 metros de largo (máx.) con una sección transversal de 1,5 mm². Está prohibido el uso de enchufes múltiples o conjuntos por el peligro de incendio que esto implica.
- Asegúrese que el cable de alimentación no esté dañado y no se haya instalado debajo o sobre superficies calientes o afiladas.
- Esta unidad no está diseñada para instalarse en un RV ni usarse con un inversor.
- La toma de corriente debe estar protegida por un interruptor de seguridad de 16A.
- La seguridad eléctrica del dispositivo sólo está garantizada si el dispositivo está conectado a un sistema de conductores de protección correctamente instalado. En caso de duda, haga revisar la instalación de la casa por un electricista calificado.

El fabricante no se hace responsable de los daños causados por un conductor de protección faltante o dañado.

Fuentes de peligro

Riesgo de incendio, quemaduras o explosión



Peligro

Existe peligro de quemaduras y explosión debido al exceso de presión que se crea en caso que el dispositivo no se utilice correctamente.

Observe los siguientes avisos de seguridad para evitar peligros de quemaduras o explosión:

- No almacene sustancias explosivas como latas de aerosol con un propulsor inflamable en este dispositivo.
- El gas que sopla dentro de la unidad es inflamable.
- No dañe el circuito de refrigeración del aparato.
- No utilice dispositivos eléctricos dentro del dispositivo.
- No utilice dispositivos mecánicos para acelerar el proceso de descongelación.
- Nunca utilice el dispositivo para almacenar o secar materiales inflamables.
- No limpie nunca las piezas del aparato con líquidos inflamables. Los vapores pueden crear un riesgo de incendio o explosión.
- No almacene ni use gasolina ni ningún otro vapor o líquido inflamable cerca de este o cualquier otro aparato. Los vapores pueden crear un riesgo de incendio o explosión.

Peligros por energía eléctrica



¡Existe peligro de muerte al entrar en contacto con cables o subconjuntos bajo tensión!

- Observe los siguientes avisos de seguridad para evitar peligros debido a la energía eléctrica:
- Antes de cambiar la luz interior, apague primero el aparato y luego desenchufe la unidad del tomacorriente de pared.
- No opere este dispositivo si tiene un cable o enchufe dañado, si no funciona correctamente o si se dañó o se cayó. Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, deben ser reemplazados por el fabricante o su agente de servicio para evitar riesgos.
- No abra la carcasa del dispositivo bajo ninguna circunstancia. Existe peligro de descarga eléctrica si se tocan conexiones vivas y se altera la estructura eléctrica o mecánica. Además, también pueden ocurrir fallas funcionales en el dispositivo.

Puesta en marcha

Este capítulo proporciona importantes avisos de seguridad durante la puesta en marcha inicial del dispositivo. Tenga en cuenta los siguientes avisos para evitar peligros y daños:

Información de seguridad

- Los materiales de embalaje no se pueden utilizar para jugar. Existe peligro de asfixia.
- Transporte, desembale y use dos personas para depositar el dispositivo debido al gran peso del mismo.

Desembalaje

Para desembalar el dispositivo, proceda de la siguiente manera:

- Retire el dispositivo de la caja y retire el material de embalaje.
- El dispositivo sólo debe moverse en posición vertical.
- Limpie la superficie interior con agua tibia usando un paño suave.
- Después de al menos 24 horas, enchufando el aparato en el tomacorriente de la pared, coloque la carne en la unidad.
- El dispositivo cuenta con 4 diferentes pies (3 pies más grandes y 1 pie pequeño). Para nivelar su heladera, ajuste el pie pequeño en la parte inferior.

Eliminación del embalaje

El embalaje protege el dispositivo contra daños durante el transporte. Los materiales de embalaje se seleccionan de acuerdo con puntos de vista relacionados con el reciclaje y compatibles con el medio ambiente y, por lo tanto, pueden reciclarse. Devolver el embalaje al circuito de material ahorra materias primas y reduce las cantidades de residuos acumulados.



Si es posible, conserve el embalaje original del dispositivo mientras dure el período de garantía del dispositivo, para que el dispositivo pueda volver a embalsarse correctamente en caso de reclamación de garantía.

Eliminación de estantes de acero inoxidable


Para quitar un estante de acero inoxidable, primero quite la carne. Utilice guantes adecuados para el contacto con alimentos. Levante el estante de acero inoxidable hacia arriba y tire suavemente hacia afuera

Asegúrese que los estantes de acero inoxidable y/o la rejilla para colgar los ganchos para carne estén correctamente trabados en su posición antes de colocar o colgar carne en ellos.


Configuración


Elementos de mando y pantallas





 Encendido de luz ultravioleta

 Ajuste de temperatura y humedad




 Ajuste de temperatura 2-14°C (36 . F-57 . F) y humedad (50% - 85%)

 Encendido la luz LED (se apaga automáticamente después de 4 horas)

 Encendido/apagado del dispositivo

1. Limpie el dispositivo antes de usarlo (consulte el capítulo "Limpieza y mantenimiento").
2. Pulse el botón  para encender el dispositivo
3. Encienda la luz ultravioleta durante al menos 2 horas para esterilizar el interior.
Para hacer esto, presione 



Configuración de la temperatura o humedad

- Con  puede cambiar entre el ajuste y la visualización de la temperatura o la humedad.
- Presione el botón  una vez, la temperatura titilará en la pantalla y la temperatura se podrá ajustar desde 2 hasta 14 °C (36 °F a 57 °F) en pasos de 1 °C.
- Presione el botón  dos veces, el indicador de humedad titilará en la pantalla y la humedad se puede ajustar desde 50 hasta 85 % en pasos de 1 %.



Si no cambia la configuración en 3 segundos, el dispositivo volverá a su configuración anterior. El dispositivo vuelve automáticamente a la pantalla de temperatura.

Sólo cuelgue/coloque la carne en su Heladera para madurar carne cuando el dispositivo haya alcanzado la temperatura deseada.

* Consejo: para obtener resultados de madurez ideales, recomendamos el siguiente ajuste: temperatura 3°C (37°F)/ humedad del aire 75%.

*Consejo: Puede cambiar entre la visualización de temperatura en °C y °F presionando  y  simultáneamente durante 3 segundos

Configuración de luz LED y luz UV

- Pulse  para encender la luz LED, esta se apaga automáticamente después de 4 horas.
- Pulse  para encender la luz ultravioleta.



Tener en cuenta

- La puerta tiene un interruptor de seguridad. Cuando abre la puerta del dispositivo, la luz ultravioleta se apaga automáticamente. Cuando cierre la puerta, la luz ultravioleta se encenderá nuevamente.
- La luz UV se utiliza para limpiar el interior antes, durante y después del proceso de envejecimiento.

Placa de características

La placa de características con los datos de conexión y rendimiento se encuentra en la parte posterior del dispositivo.

Utilice el producto a la temperatura ambiente adecuada según el tipo de clima indicado en la placa de identificación del producto. Pueden ocurrir temperaturas anormales y heladas cuando se excede el rango de temperatura del tipo de clima correspondiente.

SN	+10° C ~+32° C	(+50° F ~89° F)
N	+16° C ~+32° C	(+61° F ~89° F)
ST	+16° C ~+38° C	(+61° F ~100° F)
T	+16° C ~+43° C	(+61° F ~109° F)
SN-ST	+10° C ~+38° C	(+50° F ~100° F)
SN-T	+10° C ~+43° C	(+50° F ~109° F)

Maduración de carne

Es importante no abrir mucho la puerta para no afectar innecesariamente el clima del equipo/la humedad del aire.

Haga que un especialista de su confianza le informe sobre el envejecimiento en seco.



Peligro

- Utilice únicamente carnes aptas para el refinamiento.
- Use guantes adecuados para el contacto con alimentos si toca la carne y los estantes metálicos o los ganchos para carne.
- Un peligro del envejecimiento en seco son los "hongos silvestres". A diferencia de los "buenos hongos comestibles", estos pueden estropear la carne y provocar reacciones tóxicas y alérgicas. Por este motivo, asegúrese de mantener unos estándares de higiene impecables al manipular la carne y el equipo y tenga un experto de confianza que le proporcione amplia información sobre la crianza en seco.
- Si nota un olor agrio, esto puede ser una indicación de "hongos silvestres".
- Una vez finalizado el proceso de maduración, se deben retirar generosamente las manchas oscuras y secas de la carne.
- No consuma ningún alimento que se haya superpuesto a la carne, ya que podría sufrir una intoxicación alimentaria.

Exención de responsabilidad

El fabricante no asumirá ninguna responsabilidad por daños a los productos refrigerados, ni siquiera en caso de avería del equipo durante el período de garantía. El fabricante tampoco se responsabilizará por lesiones a personas que resulten de productos almacenados incorrectamente y que luego sean consumidos.

Información sobre el envejecimiento en seco

El envejecimiento en seco de carne de res, cerdo y aves es un proceso costoso y requiere tiempo y condiciones ideales.

Podrá almacenar carne de buena calidad en los estantes metálicos de almacenamiento o colgarla en los ganchos para carne dentro del equipo.

Revise la carne regularmente para detectar la presencia de hongos silvestres.

Si no se ha alcanzado el grado de envejecimiento que desea, retire la carne, divídala en porciones y prepárela.

Diversos aromas, según el tiempo de crianza

Dependiendo de la carne utilizada, podrá obtener sutiles aromas a nuez después de unos 21 días.

Dependiendo de la carne, obtendrá aromas similares a los de los hongos al cabo de unos 28-35 días.

Dependiendo de la carne utilizada, podrá obtener aromas potentes similares a los del queso azul después de unos 45 días o más.

Cuanto más tiempo deje envejecer la carne, más fuerte será el aroma.

Limpieza y Mantenimiento

Este capítulo le proporciona avisos importantes con respecto a la limpieza y el mantenimiento del dispositivo. Tenga en cuenta los avisos para evitar daños debido a una limpieza incorrecta del dispositivo y para garantizar un funcionamiento sin problemas.

Tenga en cuenta los siguientes avisos de seguridad antes de comenzar a limpiar el dispositivo:

- Antes de la puesta en marcha, limpie a fondo el aparato.
- Limpie a fondo el dispositivo después de cada proceso de envejecimiento.
- Antes de limpiar, apague la heladera de maduración en seco, desconecte el enchufe de la toma de corriente y retire toda la carne.
- No utilice productos de limpieza ni disolventes agresivos o abrasivos.
- Debe utilizar un limpiador apto para alimentos que no sea demasiado agresivo para las superficies del dispositivo.
- No raspe la suciedad persistente con objetos duros.
- Si no utiliza el equipo durante un período de tiempo bastante largo, debe quitar todos los estantes metálicos, el sistema de suspensión de metal y los ganchos para carne y debe limpiar el equipo a fondo.
- Si el proceso de maduración ha fallado y la carne se ha estropeado o se han desarrollado hongos silvestres, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente para coordinar los pasos posteriores.

Limpieza

Muros interiores y exteriores

- Limpie las paredes interiores y exteriores con agua tibia y un poco de detergente. Nunca utilice disolventes de limpieza o químicos que contengan arena o ácido.
- Luego limpie el dispositivo a fondo con un paño suave.
- Encienda la luz ultravioleta durante 24 horas después de cada proceso de maduración.

Interior del equipo

- Utilice un limpia cristales para limpiar las superficies de cristal y un limpiador de acero inoxidable disponible comercialmente para las superficies de acero inoxidable.
- Luego limpie el dispositivo a fondo con un paño suave.

Recipiente para agua condensada (K)

- Revise el recipiente para el agua condensada con regularidad. Se encuentra en la parte trasera derecha del dispositivo. Si es necesario, elimine el agua condensada con una esponja.

Descongelación manual

- Descongele el dispositivo después de cada proceso de envejecimiento.
- Desconecte la alimentación pero no desconecte el enchufe. Deje que el dispositivo descongele manualmente. Preste atención al contenedor de agua condensada (K) y retire el agua condensada durante la descongelación.



ADVERTENCIA

- Riesgo de quemaduras por la olla caliente.
- Tenga cuidado al usar la olla caliente.
- El vapor derretirá el hielo en aproximadamente una hora. El agua derretida se recogerá en el interior del dispositivo y posiblemente en el recipiente para agua condensada (K). Retire la olla y el paño del dispositivo. Limpie el agua del interior y vacíe la bandeja de goteo (K). Seque el dispositivo con un paño suave. Deje el dispositivo abierto durante 1 hora para que el dispositivo pueda ventilar.

Estantes de acero inoxidable, rejilla para colgar, bandeja colectora y ganchos para carne

- Retire los estantes de acero inoxidable, la rejilla para colgar, la bandeja colectora y los ganchos para carne del dispositivo y límpielos con agua tibia y detergente. Seque los componentes correctamente.

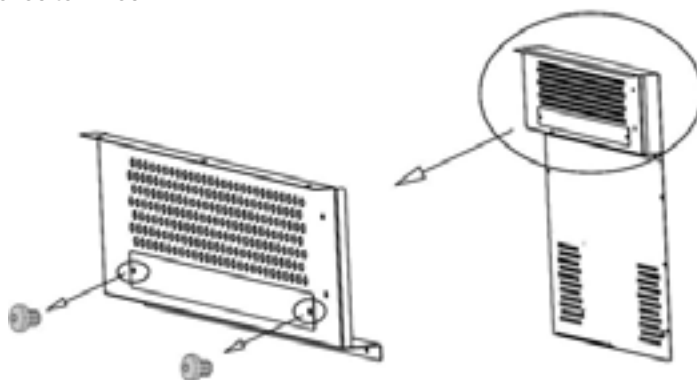
Filtro de carbón activado

- Reemplace el filtro de carbón activado una vez al año. Para hacer esto, retire la carne (si es necesario), desenrosque y reemplace el filtro.

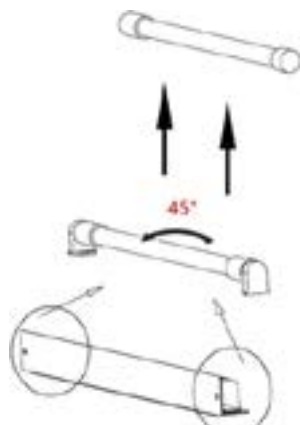
Cambio de la lámpara UV

Opción 1

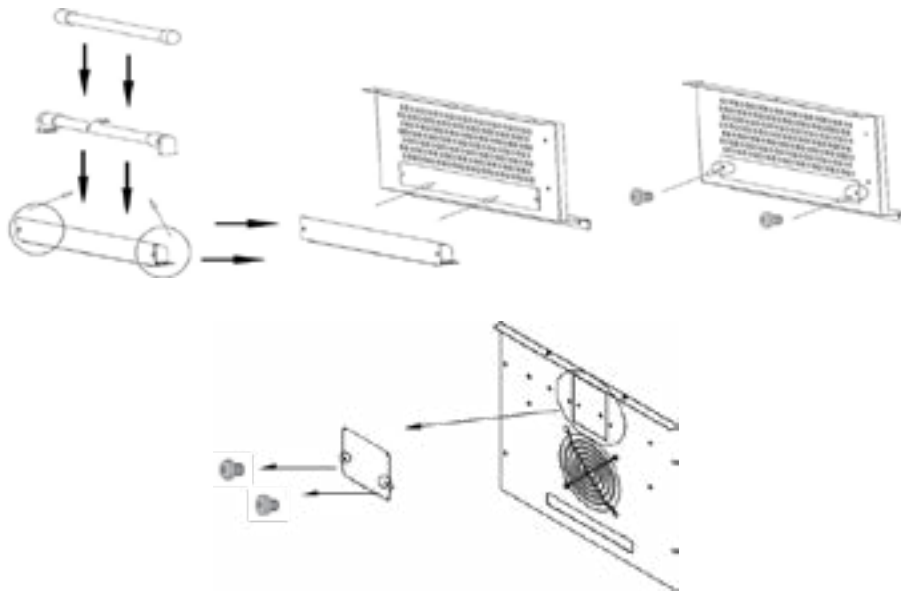
1. Afloje con cuidado los tornillos



2. Retire la cubierta
3. Sujete la lámpara UV firmemente y gírela en un ángulo de 45°, luego sáquelo y reemplácelo.

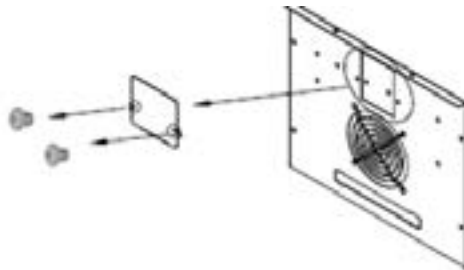


4. Realice el proceso inverso.

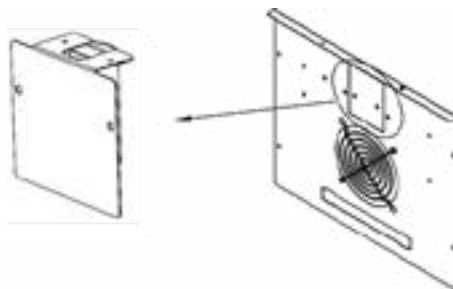


Opción 2

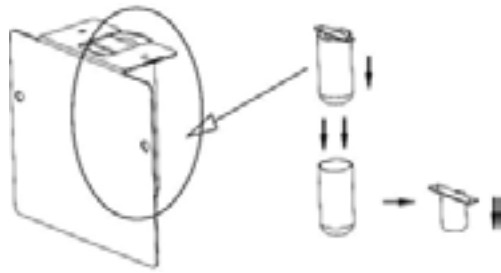
1. Afloje con cuidado los tornillos



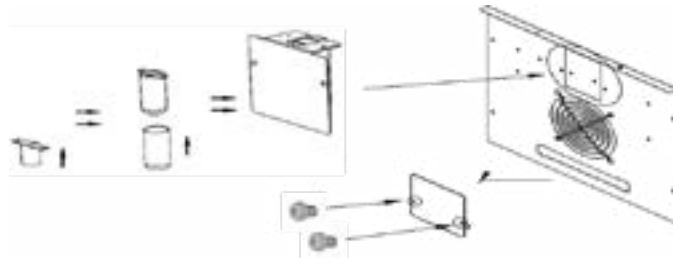
2. Retire la cubierta. La lámpara UV está unida a esto.



3. Tire de la tapa de la lámpara UV hacia abajo y vuelva a colocar la lámpara.



4. Realice el proceso inverso.



Traslado del aparato

Primero apague el aparato. Sacar todo el contenido. Pegar con cinta adhesiva todos los artículos sueltos dentro de su electrodoméstico. Tape las puertas para cerrarlas. Asegúrese que el dispositivo permanezca en posición vertical durante el transporte.

Guía de resolución de problemas

Puede resolver fácilmente los problemas comunes de la Heladera para madurar carne. Pruebe las sugerencias.

Problema	Causas posibles
El dispositivo no está lo suficientemente frío.	Verifique la configuración del control de temperatura.
	El entorno externo puede requerir una configuración más alta.
	La puerta queda abierta con demasiada frecuencia. La puerta no está completamente cerrada. El sello de la puerta no sella correctamente.
	El dispositivo no tiene la holgura correcta. Descongele el dispositivo.
La luz no funciona	Contactar Servicio Post Venta.
Vibraciones, demasiado ruido y la puerta no cierra correctamente	Verifique que el dispositivo esté nivelado. Revise el ventilador.
	Los componentes están sueltos.
	El dispositivo toca la pared.
	La puerta está invertida y no instalada correctamente.
	El sello es débil.
Los estantes están fuera de lugar.	
La pantalla no funciona. Los botones no son funcionales.	Extraiga el enchufe de red, espere 2 minutos, vuelva a enchufar. Si esto no resuelve el problema, póngase en contacto con el Servicio Post Venta.
El compresor no arranca	La temperatura ambiente es inferior a la temperatura deseada.
Rocío en la superficie del gabinete	En la superficie del dispositivo, especialmente la puerta de vidrio, aparece algo de escarcha si la unidad está en una habitación húmeda. Esto se debe a la humedad del aire que entra en contacto con el gabinete. Límpielo con un paño seco.
Sonido líquido	El sonido del compresor cuando comienza o deja de funcionar
	El sonido de flujo del refrigerante en el sistema de refrigeración
	El sonido de evaporación del refrigerante en el evaporador
Se formó condensación dentro del gabinete	Entorno con un alto nivel de humedad
	La puerta del dispositivo se dejó abierta durante mucho tiempo o se abrió con frecuencia
	Limpie la puerta y las paredes y déjela cerrada el mayor tiempo posible.

Códigos de error

Si hay un mal funcionamiento, la heladera mostrará códigos de error para identificarlos

Código	Problema	Solución
H1	Problema con el contacto de la puerta	Contactar Servicio Post Venta.
H2	Problema con la temperatura del sensor	Contactar Servicio Post Venta.
H3	Problema con el enfriamiento	Contactar Servicio Post Venta.
H4	Problema con la humedad	Contactar Servicio Post Venta.
H5	Problema con el sensor de humedad	Contactar Servicio Post Venta.
H6	Problema con el descongelamiento	Descongelar la unidad
E9	Problema con el cable	Contactar Servicio Post Venta.

Instrucciones de seguridad importantes

Está prohibido eliminar este electrodoméstico como lo hace con los demás residuos de su hogar.

Materiales de envoltorio

Son reciclables, aquellos materiales de envoltorio que tengan el símbolo de reciclado. Deseche estos materiales dentro del tacho de residuos apropiado para su reciclaje.

Antes de eliminar el electrodoméstico

1. Quite los enchufes de la toma principal.
2. Corte el cable y deséchelo con los demás enchufes.

Correcta eliminación del producto



Este símbolo sobre el producto o sobre su envoltorio indica que no puede ser tratado como un desecho más del hogar. En su lugar, debe ser llevado a un espacio apropiado donde se reciclen elementos o equipos eléctricos. Al asegurarse la correcta eliminación de este producto, está evitando consecuencias negativas para el medioambiente o la salud, que podrían ser generadas al no desecharlo correctamente. Para información más detallada acerca del reciclaje de este producto, por favor contacte al servicio de recolección de basura que correspondiera a su domicilio o a la tienda donde lo adquirió.

Garantía limitada para Heladera para madurar carne 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.

GARANTÍA 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 no están garantizadas por ningún período de tiempo.

El comprador pagará por el flete de regreso de la unidad en reparación. En caso 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 de la heladera.

Visite www.vondom.com.ar o envíenos un e-mail a: clientes@decoratiosa.com 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 heladera no considera perjuicios causados por cualquiera de las siguientes causas:

1. Corte de Corriente
2. Daño en tránsito cuando se traslada la heladera
3. Corriente eléctrica inadecuada como baja tensión, conexiones defectuosas o fusibles inadecuados.
4. Accidente, alteración, abuso o mal uso del aparato 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 que su heladera 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, la heladera estará cubierta por esta garantía.

VONDOM
Inspired in real life



Visit us