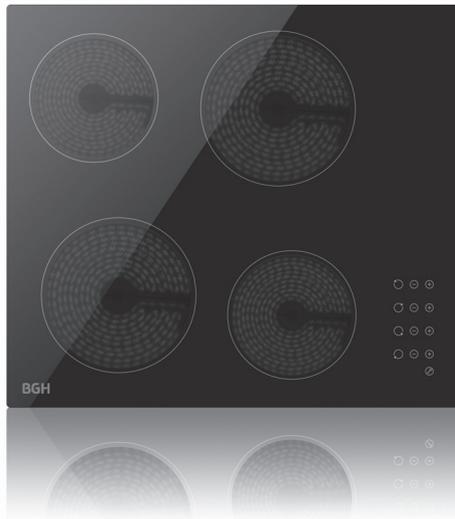


BGH

Manual de instrucciones Anafe Vitrocerámico



Incluye certificado de garantía

Modelo:
AVB04H

Índice

1	Importantes medidas de seguridad	05
2	Descripción del producto	07
3	Instalación	08
4	Funcionamiento	13
5	Instrucciones para cocinar	15
6	Cuidado y limpieza	17
7	Resolución de problemas	18
8	Servicio técnico	19
9	Certificado de garantía	21

Nota importante

· Estimado cliente,
Por favor, lea este manual cuidadosamente antes de utilizar su nuevo Anafe vitrocerámico BGH AVB04H; lo ayudará a utilizar y mantener el artefacto correctamente.
Manténgalo al alcance para utilizar como referencia en el futuro.

IMPORTANTE

Este manual contiene secciones sobre instrucciones de seguridad, de operación, de instalación y resolución de problemas comunes, etc.

Este artefacto fue diseñado para ser usado en hogares y situaciones similares, como:

- En el área de la cocina en negocios, oficinas y similares ambientes laborales;
- En las cocinas utilizadas por huéspedes en hoteles y otros lugares que proporcionen hospedaje;
- En hoteles de alojamiento y desayuno.

Leer esta guía, especialmente la parte de “Instrucciones de seguridad”.

Remover cualquier material protector que se encuentre sobre la placa vitrocerámica.

- La sección de resolución de problemas comunes lo ayudará a resolver problemas usted mismo. (ver punto 7)
- Si no puede resolver los problemas usted mismo, solicite ayuda de técnicos profesionales. (ver punto 8)

Los teléfonos se encuentran disponibles en la sección de Agentes de Service autorizados de este manual.

Nota:

El fabricante puede hacer modificaciones sin previo aviso debido a una política de continuo desarrollo y actualización de producto.

Especificaciones técnicas

- Modelo: AVB04H
- Zonas de cocción: 4 hornallas
- Tensión de conexión: 220V 50Hz
- Potencia Nominal: 5500-6000 W
- Dimensiones del producto: 590 x 520 x 50 (Ancho x Prof. x Altura mm.)
- Dimensiones de corte de la encimera: 560 x 490 A x B (mm.)

1. Importantes medidas de seguridad

Por favor lea las siguientes instrucciones antes de utilizar su anafe vitrocerámico:

- No apoyar sobre el equipo ningún material o producto combustible.
- Por favor, proveer este manual a la persona que está instalando el anafe, ya que podría ayudar a reducir sus costos por instalación.
- Para evitar accidentes, instalar el anafe como se indica en este manual.
- Solamente una persona calificada puede instalar y conectar correctamente a tierra este equipo.
- Este equipo debe estar conectado a una línea exclusiva, a su vez, conectada a un disyuntor que pueda cortar la fuente de alimentación.
- Si el anafe no es instalado según las indicaciones de este manual puede invalidar cualquier reclamo de garantía.

ADVERTENCIAS

Riesgo de descarga eléctrica

- Desconectar el electrodoméstico de la fuente de alimentación antes de realizar arreglos, mantenimiento o limpieza del mismo.
- Es esencial y obligatorio tener una buena conexión a tierra.
- Solamente un electricista calificado puede realizar alteraciones en el sistema de cableado original.
- De no seguir estos consejos, se corre el riesgo de sufrir una descarga eléctrica o morir.
- No cocinar sobre el anafe vitrocerámico si está roto o rajado. Si la vitrocerámica se rompe o se raja mientras está cocinando, apagar el disyuntor para cortar la fuente de alimentación y contactar a un técnico calificado.

Riesgos para la salud

- Este anafe cumple con los estándares de IEC.
- Personas con marcapasos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar con su médico o el fabricante del implante antes de utilizar el anafe, para asegurarse de que el campo magnético del anafe no afecte el implante.
- De no seguir estas instrucciones, puede resultar en muerte.

Riesgos con las superficies calientes

- Durante su uso, las partes accesibles del anafe se calentarán lo suficiente como para causar quemaduras en la piel.
- Ninguna parte del cuerpo, ropa, ni cualquier ítem, que no sea un utensilio de cocina apto para anafe vitrocerámico, debe entrar en contacto con el vidrio hasta que la superficie se haya enfriado.
- Precaución: objetos de metal llevados en el cuerpo pueden calentarse en la cercanía del anafe. Joyas de oro o plata no son afectadas.
- Mantener a los niños alejados.
- No tocar los mangos de los recipientes ya que pueden estar calientes. Asegurarse que los mangos no queden arriba de áreas de cocción que estén encendidas. Mantener los mangos lejos del alcance de los niños.
- De no seguir estas instrucciones, puede resultar en quemaduras.

Riesgos de cortarse

- El filo de un raspador limpia vidrios queda expuesto cuando se retira la cubierta de seguridad. Usar con mucho cuidado y siempre guardar en un lugar seguro, lejos del alcance de los niños.
- Cuidado con los bordes de los paneles; son filosos. De no tener cuidado, puede resultar lastimado.
- De no seguir estas instrucciones, puede resultar en lesiones o cortaduras.

ADVERTENCIAS

Lea todas las instrucciones antes de utilizar su equipo:

- El anafe nunca debe dejarse sola mientras esté en uso. Derrames de agua al hervir puede causar humo, o derrames de grasa pueden causar un incendio.
- Nunca utilizar el anafe como superficie de trabajo o para almacenar.
- Nunca dejar objetos o utensilios sobre el anafe.
- No dejar objetos magnetizables (tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) o aparatos electrónicos (computadoras, reproductores de MP3) cerca del anafe, ya que su campo electromagnético puede afectarlos.
- Nunca utilizar el anafe para calentar la habitación.
- Al terminar de utilizar el anafe, apagar las zonas de cocción y el anafe como se explica en este manual (es decir, usando los controles táctiles).
- No permitir que los niños jueguen con el anafe, ni que se sienten o paren sobre el o se trepan de él.
- No dejar elementos de interés para los niños en alacenas encima del anafe. Si los niños se trepan del anafe, pueden lastimarse seriamente.
- No dejar niños solos o sin supervisión cuando el anafe está en uso.
- Niños o personas con discapacidades que limiten sus habilidades para utilizar el anafe deben estar acompañados de una persona responsable y competente que les enseñe cómo utilizarlo.
- No reparar o reemplazar ninguna parte del anafe a no ser que el manual lo recomiende específicamente. El mantenimiento debe hacerlo un técnico calificado.
- No utilizar un limpiador a vapor para limpiar el anafe vitrocerámico.
- No apoyar o dejar caer objetos pesados sobre el anafe.
- No pararse sobre el anafe.
- No utilizar recipientes con bordes desparejos ni arrastre recipientes sobre la superficie del vidrio ya que puede rayarlo.
- No utilizar un esponja o cualquier otro producto de limpieza abrasivo para limpiar el anafe, ya que pueden rayar el vidrio.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por un técnico calificado.
- El anafe y sus partes accesibles pueden calentarse durante su uso. Tener cuidado de no tocarlas.
- Este anafe puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, sólo si son supervisados o se les haya dado instrucciones por parte de una persona

PRECAUCIONES

Peligro de incendio: No dejar sin atender comidas cocinadas con grasa o aceite, ya que puede causar un incendio. No dejar objetos sobre las zonas de cocción.

NUNCA intentar apagar un incendio con agua; primero, apague el anafe y luego, cubra las llamas con la tapa de un recipiente o una manta ignífuga.

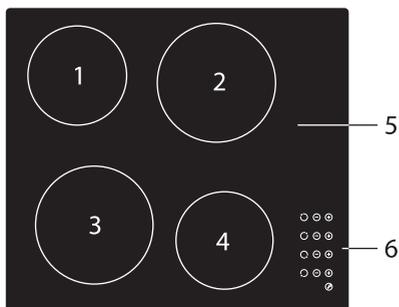
Si la superficie está rajada, apagar el anafe para evitar posibles descargas eléctricas.

ATENCIÓN

Este anafe no está diseñado para ser controlada por un temporizador externo o un control remoto independiente.

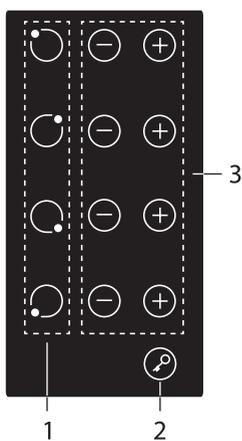
2. Descripción del producto

Vista superior



1. Zona max. 1200 W
2. Zona max. 1800 W
3. Zona max. 1200 W
4. Zona max. 1800 W
5. Placa de vidrio
6. Panel de control

Panel de control

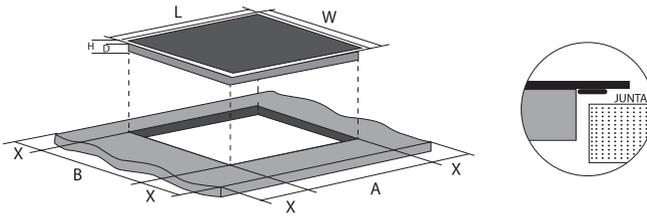


1. Control de encendido y apagado (ON/OFF)
2. Control de bloqueo de comandos táctiles
3. Controles para regular el nivel de temperatura

3. Instalación

a. Selección del equipo de instalación

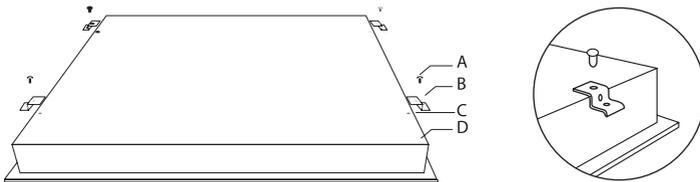
1. Cortar la superficie de trabajo en base a los tamaños mostrados en los dibujos más abajo. Se debe dejar un margen de 50mm alrededor del corte con el propósito de la instalación y uso. El grosor de la superficie de trabajo debe ser de 30mm. La superficie de trabajo debe ser resistente al calor para evitar futuras deformaciones causadas por el calor de las zonas de cocción. Para colocarlo seguir las siguientes instrucciones:



L 590 mm	W 520 mm	H 55 mm	A 560 + 4 + 1	B 490 + 4 + 1	X 50 mm mínimo
--------------------	--------------------	-------------------	----------------------------	----------------------------	-----------------------------

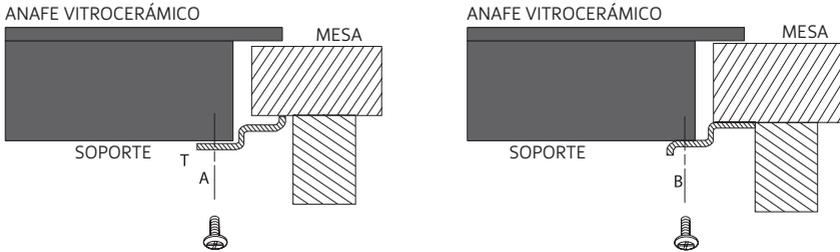
La unidad debe ubicarse en una superficie estable y plana. No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen del anafe.

2. Fijar el anafe sobre la superficie de trabajo atornillando cuatro soportes en la parte inferior después de la instalación (ver ilustración).



A Tornillo	B Soporte	C Agujero para tornillo	D Base
----------------------	---------------------	-----------------------------------	------------------

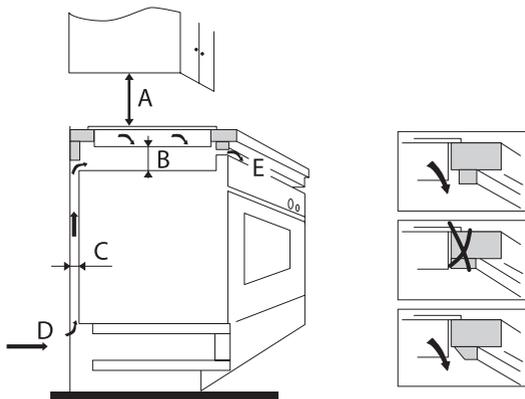
b. Ajustar la posición del soporte de acuerdo al grosor de la superficie de trabajo.



Asegurarse de que el anafe vitrocerámico esté bien ventilado y que la entrada y salida de aire no esté bloqueado y que esté en buen estado para cocinar. Seguir las siguientes instrucciones.

Nota:

La distancia de seguridad entre la placa del anafe y la alacena que está encima, debe ser de al menos 760 mm.



A 760 mm	B 50 mm mínimo	C 30 mm mínimo	D Entrada de aire	E Salida de aire 10 mm
--------------------	--------------------------	--------------------------	-----------------------------	-------------------------------------

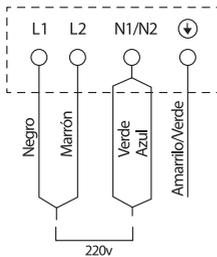
PRECAUCIÓN

1. El anafe vitrocerámico debe ser instalado por técnicos profesionales o personal calificado.
2. El anafe vitrocerámico no debe ser montado sobre un equipo de enfriamiento, lavaplatos o secador.
3. El anafe vitrocerámico se debe instalar correctamente para asegurar una buena radiación de calor para aumentar su fiabilidad.
4. La pared y el mueble sobre la superficie de trabajo deben ser aptos para soportar el calor del anafe.
5. Para evitar daños, el soporte y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
6. No utilizar limpiador a vapor.

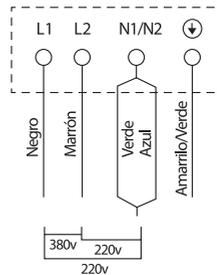
c. conectar el anafe a la fuente de alimentación

La fuente de alimentación debe estar conectada al estándar vigente o a un **disyuntor diferencial**. El método de conexión se muestra a continuación:

Opción A



Opción B



En el caso que se disponga de alimentación trifásica, conectar de la siguiente manera. (opción)

PRECAUCIONES

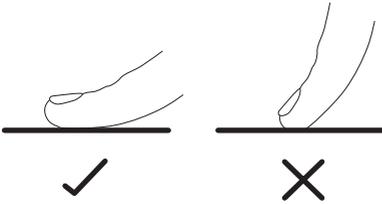
1. Si uno de los cables está dañado o necesita ser reemplazado, sólo un técnico especialista puede hacerlo utilizando las herramientas correspondientes, para evitar accidentes.
2. Si el anafe se conecta directamente a la fuente principal, se debe instalar un interruptor diferencial, con un mínimo de 3mm entre los conductores.
3. La persona encargada de la instalación debe asegurarse de que se haya realizado la conexión eléctrica correcta y que cumple con las regulaciones de seguridad.
4. Los cables no deben estar doblados ni comprimidos.
5. Se deben revisar los cables regularmente y sólo una persona calificada puede reemplazarlos.

4. Funcionamiento

Instrucciones de operación

Utilizando controles táctiles

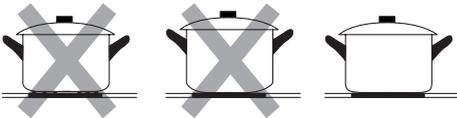
- Los controles responden al tacto, por lo que no debe aplicar presión sobre ellos.
- Utilizar la yema de los dedos, no las puntas.
- Cada vez que se toque un control, se oirá un “bip”.
- Asegurarse de que los controles estén siempre limpios, secos y no haya objetos cubriéndolos (por ejemplo, utensilios o un trapo). Una simple capa de agua sobre los controles, puede dificultar su operación. Para colocarlo seguir las siguientes instrucciones:



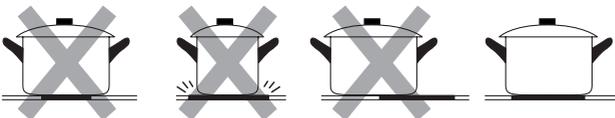
Utensilios recomendados

Elegir los utensilios de cocina indicados.

No utilizar utensilios con bordes filosos o bases curvadas.



Asegurarse de que la base de la recipiente sea liso y quede en su lugar una vez apoyado sobre el vidrio, centrarlo y que sea del mismo tamaño que la zona de cocción.



Levantar el recipiente del anafe vitrocerámico, no deslizarla sobre el anafe ya que puede rayar el vidrio.

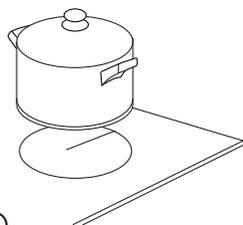


Para comenzar a cocinar

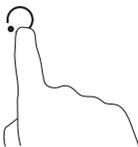
• Una vez que se enciende, se oirá un “bip”, y todos los indicadores se encenderán por 1 segundo y luego se apagarán indicando que el anafe ha entrado en modo de espera.

1 • Poner sobre la zona de cocción el recipiente que se utilizará.

Asegurarse que la base del mismo y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas.



2 • Seleccionar la zona de cocción tocando el control ON/OFF correspondiente a la zona y mostrará “-”.



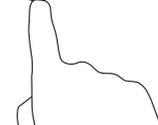
3 • Seleccionar un nivel de calor tocando el signo “-“ o “+”.

• De no elegir un nivel de calor en un minuto, el anafe vitrocerámico se apagará. Se deberá comenzar nuevamente por el paso 1.

• El nivel de calor se puede modificar en cualquier momento durante la cocción.

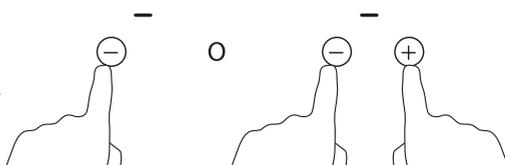
• Mantener el dedo sobre cualquiera de estos botones para ajustar el valor hacia arriba o hacia abajo.

5

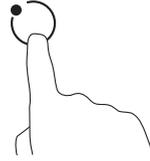


Cuando se haya finalizado la cocción

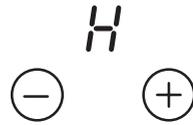
1a • Apagar la zona de cocción tocando “-“ hasta que el indicador marque “-“ o tocando “+“ y “-“ simultáneamente.



1b • Apagar la zona tocando el control ON/OFF.



2 • Cuidado con las superficies calientes.
La "H" mostrará qué zonas de cocción están demasiado calientes al tacto; desaparecerá una vez que la superficie se haya enfriado. Para ahorrar energía, se puede utilizar la zona de cocción todavía caliente para poner otros recipientes.



Bloqueo para niños

- Los controles se puede bloquear para evitar su uso indebido (por ejemplo, niños que accidentalmente enciendan las zonas de cocción).
- Cuando se bloquean los controles, todos los controles, excepto ON/OFF, quedan inhabilitados.

Para bloquear los controles

Tocar el control para bloquear. El indicador se encenderá.

Para desbloquear los controles

1. El anafe debe estar energizado.
2. Mantener apretado por un rato el control para desbloquear.
3. Ya se puede usar el anafe vitrocerámico.



ADVERTENCIAS

Cuando el anafe está en el modo bloqueado, todos los controles están deshabilitados, excepto ON/OFF. Para apagar el anafe puede tocar el control ON/OFF en caso de emergencia, de lo contrario primero desbloquee los controles.

Protección contra temperaturas excesivas

El anafe contiene un sensor que monitorea la temperatura dentro de la vitrocerámica. Cuando el sensor monitorea una temperatura elevada, el anafe se apaga automáticamente.

Advertencia de calor residual

Cuando el anafe está funcionando durante un tiempo largo, quedará algo de calor residual. La letra “H” aparecerá para informar que debe mantenerse alejado.

Apagado automático

Otra característica del anafe es que se apaga automáticamente si olvida apagar una de las zonas de cocción. Los tiempos de apagado automáticos son los siguientes:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador estándar (horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

5. Instrucciones para cocinar

PRECAUCIÓN

Precaución al freír ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápido. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa se pueden prender fuego espontáneamente, lo cual puede resultar en un incendio.

Consejos para cocinar

- Cuando los alimentos hiervan, bajar la temperatura.
- Para ahorrar energía, se puede utilizar una tapa para cocinar los alimentos más rápidamente ya que retiene el calor más tiempo.
- Minimizar la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Comenzar a cocinar con la temperatura alta y luego reducirla cuando los alimentos se vayan cocinando.

Cocinar arroz a fuego lento

- La cocción a fuego lento sucede antes del punto de hervor, alrededor de los 85°C, cuando las burbujas aparecen ocasionalmente sobre la superficie del líquido en cocción. Es la clave de sopas deliciosas y estofados tiernos, ya que el sabor de los alimentos, al no cocinarlos de más, es más sabroso. Salsas a base de huevo y harina deberían cocinarse a fuego lento.
- Al cocinar alimentos, como arroz con el método de absorción, pueden necesitar un nivel de calor más alto que el nivel más bajo para asegurar que los alimentos se cocinen correctamente en el tiempo recomendado.

Cocinar bifés a fuego lento

Para cocinar un bife jugoso y sabroso:

1. Dejar la carne reposando a temperatura ambiente durante 20 minutos antes de cocinar.
2. Calentar una sartén.
3. Remojar ambos lados del bife con aceite. Ponga un poco de aceite en la sartén caliente y ponga el bife sobre ella.
4. Dar vuelta el bife sólo una vez durante su cocción. El tiempo de cocción dependerá del grosor del bife y cuán cocido se lo desea. Los tiempos pueden variar entre 2 minutos a 8, por lado. Presione el bife para saber cuán cocido está; cuanto más firme se siente, más cocido está.
5. Dejar el bife reposando sobre un plato tibio por unos minutos para permitir que la carne esté tierna a la hora de servir.

Revuelto

1. Elegir un wok de base plana o una sartén grande que sea compatible con la cerámica.
2. Tener todos los ingredientes y utensilios listos. Un revuelto debe realizarse rápido. Si se cocinan grandes cantidades, cocinar los alimentos en varias tandas pequeñas.
3. Precalentar la sartén por un momento y agregar 2 cucharadas soperas de aceite.
4. Primero, cocinar cualquier carne, dejarla a un lado una vez cocida y mantenerla caliente.
5. Prepara el revuelto de vegetales. Cuando estén calientes pero todavía frescos, bajar el nivel de calor, introducir la carne a la sartén nuevamente y agregar una salsa.
6. Revolver los ingredientes gentilmente para asegurar que los alimentos estén bien cocidos.
7. Servir inmediatamente.

Niveles de calor

Los niveles que se encuentran en el cuadro, sirven como guía. El nivel exacto dependerá de varios factores, incluyendo los utensilios y la cantidad de alimentos cocinándose.

Experimente con el anafe para descubrir qué niveles le convienen más.

NIVELES DE CALOR	ALIMENTOS
1-2	<ul style="list-style-type: none">• Calentar pequeñas cantidades de alimentos.• Derretir chocolate, manteca, y para alimentos que se queman rápidamente.• Cocinar a fuego lento.• Calor lento.
3-4	<ul style="list-style-type: none">• Recalentar.• Cocinar a fuego medio.• Cocinar arroz.
5-6	<ul style="list-style-type: none">• Panqueques.
7-8	<ul style="list-style-type: none">• Cocinar un salteado.• Cocinar pasta.
9	<ul style="list-style-type: none">• Cocinar un revuelto.• Cocinar a fuego fuerte.• Hervir sopa.• Hervir agua.

6. Cuidado y limpieza

QUÉ?	CÓMO?	IMPORTANTE!
<p>Limpeza diaria: Suciedad en el vidrio (huellas digitales, marcas, manchas de alimentos, o salpicaduras de líquidos no azucarados sobre el vidrio)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desconectar el disyuntor. 2. Aplicar algún producto de limpieza mientras el vidrio está aún tibio (¡pero no caliente!). 3. Enjuagar y secar con un trapo limpio o papel de cocina. 4. Encender el anafe nuevamente. 5. Enjabonar el derrame. 6. Limpiar el control táctil con una esponja limpia y húmeda o con un trapo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando se desconecte el anafe, no aparecerá el indicador de superficies calientes, aunque la zona de cocción pueda seguir caliente. Tenga extremo cuidado. • Estropajos de metal o nylon, y productos de limpieza abrasivos pueden rayar el vidrio. Siempre leer las etiquetas para ver si el estropajo o el producto de limpieza son aptos. • Nunca dejar residuos de limpieza sobre el vidrio, ya que puede quedarse manchado.
<p>Derrames al hervir, restos derretidos, y salpicaduras de líquidos azucarados sobre el vidrio.</p>	<p>Remover inmediatamente con una espátula, un cuchillo de paleta o un raspador limpios aptos para anafes vitrocerámicos, pero cuidado con las zonas de cocción:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desconectar el anafe. 2. Limpiar las manchas o derrames con un trapo o papel de cocina. 3. Siga los pasos 2 y 4 de "Limpieza diaria". 	<ul style="list-style-type: none"> • Remover inmediatamente las manchas de restos derretidos o alimentos azucarados, y derrames. Si se deja enfriar, se volverá muy difícil de remover, inclusive puede dañar el vidrio permanentemente. • Peligro de cortes: El filo de un raspador limpio vidrios queda expuesto cuando se retira la cubierta de seguridad. Usar con mucho cuidado y siempre guardar en un lugar seguro, lejos del alcance de los niños.
<p>Derrames sobre el panel de control táctil.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desconectar el anafe. 2. Aplicar algún producto de limpieza mientras el vidrio está aún tibio (¡pero no caliente!). 3. Enjuagar y secar con un trapo limpio o papel de cocina. 4. Secar el área completamente con un papel de cocina. 5. Encender el anafe nuevamente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Si hay líquido sobre el panel de control táctil, puede que este no funcione correctamente, y que el anafe haga un "bip" y se apague. Asegurarse de secar el control táctil antes de encender el anafe nuevamente.

7. Resolución de problemas

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
El anafe no se enciende.	No hay energía.	Asegurarse de que el anafe esté conectado a la fuente de alimentación y que esté encendido. Chequear si hay un corte de luz en su hogar o en su área. Si se chequeó todo esto y el problema persiste, contactar un técnico calificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquear los controles. Ver la sección “Bloquear los controles” para más instrucciones.
Los controles táctiles son difíciles de operar.	Puede haber una capa fina de agua sobre los controles o puede que los esté tocando con la punta de los dedos.	Asegurarse de que el área de los controles táctiles esté seca y utilizar la yema de los dedos para tocar los controles.
El vidrio está rayado.	Utensilios con bordes desparejos. Se utiliza un estropajo o producto de limpieza no apto o abrasivo.	Utilizar utensilios con bases planas y lisas. Ver “Elegir los utensilios de cocina indicados”. Ver “Cuidado y Limpieza”.
Algunos recipientes producen chasquidos o crujidos.	Puede ser por la construcción de los utensilios (capas de varios metales, vibrando de manera diferente).	Esto es normal para los utensilios y no demuestra una falla.

8. Servicio técnico

Para recibir servicio de reparación del producto adquirido, deberá comunicarse al:

Centro de Atención al Cliente: 0810-2221244 de Lunes a Viernes de 9 a 18 hs.

O Por favor ingrese en www.bgh.com.ar para consultar el listado actualizado de Service y encontrar el más cercano a su hogar.

Si su servicio telefónico no le permite acceder a números 0800, por favor comuníquese al (011) 4309-2162/2168.

9. Certificado de garantía

ANAFE VITROCERÁMICO – MODELO AVB04H

BGH Sociedad Anónima garantiza al usuario que presente este certificado, junto con la factura de compra, el correcto funcionamiento de su Anafe Vitrocerámico BGH:

MODELO	AVB04H
Nro de Serie:	

1. En caso de verificarse problemas de funcionamiento, la presente Garantía nos obliga, por el término de 12 (doce) meses contados a partir de la fecha de compra a:

- a) Prestar sin cargo la asistencia técnica que por inconvenientes de funcionamiento pudiera requerir este equipo a través de nuestra red de agentes autorizados de Service BGH.
- b) Reemplazar o reparar a nuestra opción, sin cargo, el (los) componente (s) de este anafe que a nuestro criterio aparezca(n) como defectuosos, sin que ello implique obligación de BGH S.A. en cuanto a reemplazar el equipo completo.

Aclaraciones:

1. Toda intervención de un integrante de nuestra red de Agentes Autorizados de Service, realizada a pedido del comprador dentro del plazo de garantía, que no halle origen en falla o defecto alguno cubierto por este certificado, deberá ser abonada por el comprador solicitante de la intervención, de acuerdo a la tarifa vigente.
2. Transcurrido el plazo de vigencia de esta Garantía, toda intervención de un Agente Autorizado de Service, será con cargo al usuario, y sujeta a disponibilidad de stock.
3. Las condiciones para la correcta instalación y operación de la unidad se encuentran detalladas en el manual de instrucciones que se entrega junto con el producto dentro de su caja de embalaje. La garantía que ampara al equipo no cubre instalación, ni enseñanza de manejo del aparato.
4. La presente garantía no ampara defectos originados por:
 - a) El transporte en cualquiera de sus formas.
 - b) Defectos ocasionados por productos de limpieza y todo tipo de defecto estético tales como rayaduras, roturas o deterioro de las superficies estéticas.
 - c) Deficiencias en la instalación eléctrica del domicilio del usuario, tales como cortocircuitos, excesos o caídas de tensión, etc.
 - d) Inundaciones, incendios, terremotos, tormentas eléctricas, golpes o accidentes de cualquier naturaleza.
 - e) Instalación y / o uso no conforme a lo especificado en el manual de instrucciones.
 - f) La falta de mantenimiento, según las indicaciones en el manual de instrucciones.
5. La presente garantía dejará de tener validez cuando:
 - a) El equipo hubiera sido modificado o reparado por terceros no autorizados o se hubieran utilizado en la reparación repuestos no originales.
 - b) La chapa de identificación hubiera sido dañada, alterada o retirada de la unidad.
 - c) Cuando la presente garantía y/o la factura de compra presente enmiendas o falsedad en algunos de sus datos.

6. Este producto ha sido diseñado para uso familiar y/o individual, según sea el caso. Los usos comerciales, industriales o afectaciones de cualquier otro tipo no están amparados por esta garantía, no asumiendo en consecuencia los daños y perjuicios directos o indirectos que pudiera sufrir el comprador, usuarios o terceros.

7. Este certificado de garantía es válido únicamente en la República Argentina.

8. 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 otra responsabilidad con respecto a nuestros productos.

9. BGH S.A. asegura que este producto cumple con las normas de seguridad vigentes en el país.

10. BGH S.A. no asume responsabilidad alguna por los daños personales o a la propiedad que pudiera causar la mala instalación, uso indebido del equipo o falta de mantenimiento.

11. Cualquier problema referido a la presente garantía será dirimido en los tribunales ordinarios de la Capital Federal.



Dirección del comercio _____

Nº de Factura _____

Lugar y Fecha de compra _____

Importa, comercializa y garantiza

BGH

CENTRO DE ATENCION AL CLIENTE BGH

e-mail: hogar@bgh.com.ar

Tel: 0810-222-1244 // Fax: (011) 4309-2002

Brasil 731 (C1154AAK)

Ciudad Autónoma de Buenos Aires - Argentina

www.bgh.com.ar

BGH

BGH S.A.

Brasil 731. CABA. CP (C1154AAK).

Tel: 0810-222-1244 · Fax: 4309-2002

hogar@bgh.com.ar

www.bgh.com.ar