

DOMEC

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Anafe Vitrocerámico AV46

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

Estimado Cliente:

Le quedamos muy agradecidos por haber elegido nuestro producto. El uso de este aparato es fácil; antes de instalarlo o utilizarlo, sin embargo, hay que leer atentamente este manual. Aquí podrá encontrar las indicaciones correctas para la perfecta instalación, uso y mantenimiento.

- Es muy importante que este Manual de Instrucciones se guarde junto con el aparato en caso de que pase a otra persona.
- **Este aparato no está pensado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, mentales o sensoriales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan sido instruido o supervisados acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.**
- **No permita que los niños jueguen con el artefacto.**
- La instalación del aparato tiene que ser ejecutada, por instaladores matriculados que conozcan las normas de instalación vigentes. **DOMEC S.A.I.C. y F. no se responsabiliza por los daños que se pudiera causar por una incorrecta instalación.**
- Antes de ejecutar el mantenimiento o la limpieza desconectar eléctricamente el aparato y esperar que se enfríe. No utilice para la limpieza ningún limpiador a vapor.
- Antes de remover las ollas, se aconseja apagar el elemento calentador en uso.
- **El cable de alimentación del artefacto no lo debe cambiar el usuario, el mismo no se entrega con el artefacto. Para su sustitución diríjase exclusivamente a personal cualificado.**
- Tener en cuenta que ningún material combustible debe colocarse a menos de 30 mm del cuerpo del anafe. Además, el laminado y el adhesivo utilizado en el mueble debe resistir temperaturas no inferiores a 65° C más la ambiente, para evitar deformaciones o desencoladuras del revestimiento.
- Los muebles adyacentes al artefacto deben poder soportar una temperatura de 65° C por sobre la temperatura del ambiente (IRAM 2092-2-6).
- **El artefacto y sus partes accesible se calientan durante el uso, evitar tocar los elementos calentadores.**
- Tener cuidado de no poner sobre las superficies calentadoras ollas con fondo inestable o deformado al fin de evitar accidentes por vertido o rebosamiento de líquido. Utilizar sólo recipientes con fondo plano de diámetro igual o ligeramente superior al indicado por la serigrafía. **(Fig. 3).**
- No dejar encendidos los elementos calentadores vacíos o con ollas o cacerolas vacías.
- Evitar desbordamientos e líquido. Por lo tanto, una ebullición completa o de todas formas una vez que esté caliente el líquido, reducir la potencia.
- Al ocurrir hasta una mínima rajadura sobre la superficie del anafe desconectar inmediatamente la alimentación eléctrica para evitar choques eléctricos.
- Se recomienda no depositar sobre las superficies calientes papel de aluminio, contenedores de plástico o material que pueda deteriorarse con el calor. Este aparato ha sido diseñado al solo efecto de calentar o cocinar alimentos, cualquier otro uso como utilizar la superficie vitrocerámica como base de apoyo para eventuales objetos, como mesa de trabajo o utilizarlo como elemento para calefaccionar puede ser peligroso.
- Este artefacto no está previsto para hacerlo funcionar por medio de un temporizador externo o sistema de control remoto separado.
- Es peligroso cocinar con grasa o aceite sin estar presente porque los mismos pueden incendiarse.
- **NUNCA trate de extinguir un fuego con agua, si hay presencia de fuego desconectar el anafe y a continuación cubrir las llamas, por ejemplo con una tapa o con una manta ignífuga.**
- Para eventuales intervenciones de arreglo, dirigirse siempre a un Centro de Asistencia técnica autorizado y exigir piezas de repuesto originales. Los arreglos efectuados por personal no competente pueden producir daños.

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 una mayor eficacia y seguridad del artefacto utilice solamente piezas de repuesto originales llame a nuestro Servicio Autorizado en caso de necesidad.

INSTALACIÓN

Después de desembalar el artefacto asegúrese que el mismo no esté dañado. De ocurrir ello ponerse en

contacto con nuestro Servicio Técnico. El anafe debe ser insertado en un encastre efectuado en la mesada (Fig. 5). Verifique que los datos de la etiqueta de marcado del artefacto coincidan con su instalación eléctrica.

COLOCACION (Fig. 5)

- 1- Vista lateral
- 2- Vista frontal

El aparato ha sido estudiado para ser empotrado en un tablero de trabajo como ilustra la figura. Preparar todo el perímetro de la superficie con la cinta impermeable en dotación.

Las dimensiones de montaje se encuentran en la fig. 5.

CONEXIÓN ELÉCTRICA (Fig.6)

- Antes de proceder a la conexión eléctrica verificar que:
 - La carga de corriente del sistema y el toma sea la adecuada para la potencia máxima de la placa de cocción.
 - El voltaje indicado en la etiqueta marcado sea la misma que la tensión de alimentación.
 - No utilice para la conexión reducciones, adaptadores o derivadores, ya que pueden causar un sobrecalentamiento.
 - La conexión eléctrica del artefacto a una fuente eléctrica se debe realizar con un cable situado en la parte inferior de la placa de cocción incorporada.
 - La instalación eléctrica de la residencia debe conectarse a tierra, y debe cumplir con la normativa de seguridad. La responsabilidad del fabricante declina si se instala el aparato sin las condiciones anteriormente mencionadas.
 - El aparato puede ser conectado de manera fija con un cable de alimentación.
 - La conexión del aparato a una fuente eléctrica debe ser realizada por un técnico cualificado (Ver Fig. 6)
 - El artefacto debe ser comandado por una llave termo magnética omnipolar que garantice una **distancia mínima de contactos de 3 mm.**
- Para su seguridad instale un disyuntor diferencial de **0,03 A (30mA).**

Para la instalación de éste tipo de artefacto se debe cumplir con los siguientes requisitos:

- La instalación eléctrica domiciliaria debe ser independiente del resto de los artefactos que se utilizan en el hogar. Los cables a utilizar deben ser de una **sección mínima de 4 mm² para conexión monofásica.**
- **El artefacto no viene provisto con cable de alimentación el mismo debe ser de caucho de silicona (recomendado) o caucho, 3 x 4 mm² de sección.**

Como éste artefacto supera los 10 Amper de corriente de consumo, la conexión a la red de alimentación deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- 1- **La conexión del artefacto a la red domiciliaria de electricidad se debe realizar de la siguiente manera: Conectar directamente el cable a una llave termo magnética omnipolar que garantice una distancia mínima de contactos de 3 mm.**
- 2- Tanto los cables de la instalación domiciliaria como el de alimentación se debe conectar a la llave omnipolar retenidos por medio de un prensa cable para diámetro 11 mm, y que lo mantenga firmemente armado resistiendo como mínimo un esfuerzo de 10 Newton (Aproximadamente 1 Kg). Tomar en

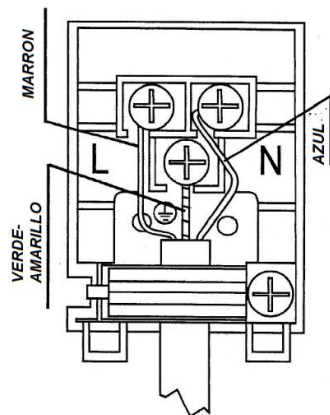
cuenta que el cable rojo o marrón debe conectarse en el borne del "Vivo" y el azul o celeste en el "Neutro" identificado con la letra N.

- 3- Tanto la llave termo magnética omnipolar como el prensa cable y la conexión a tierra, deberá ser montado sobre un pequeño tablero ó receptáculo ubicado en una posición de fácil acceso para el usuario, así, ante cualquier inconveniente, éste podrá acceder con rapidez a la llave y desconectar eléctricamente el artefacto.
- 4- Esta tarea deberá ser confiada a personal calificado.
- 5- La instalación deberá tener puesta a tierra, a la que se le debe conectar el cable verde amarillo.

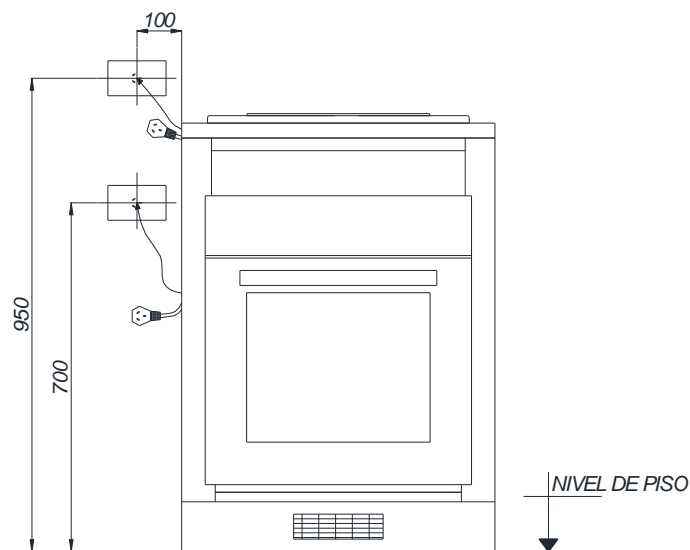
DOMEC S.A.I.C. y F. no se responsabiliza de los daños que deriven de una asistencia no autorizada.

NOTA.- Si hay que arreglar o limpiar el anafe desenchufarlo previamente. DOMEC S.A.I.C. y F. no se responsabiliza de los daños que deriven de una asistencia no autorizada.

Bornera



Las medidas aconsejadas para la ubicación de tomas (evitando colocarlos por detrás del artefacto), llaves o tableros se encuentran en la figura siguiente.



NOTA: EL ACCESO AL TOMACORRIENTE DEBE QUEDAR LIBRE DE OBSTÁCULOS

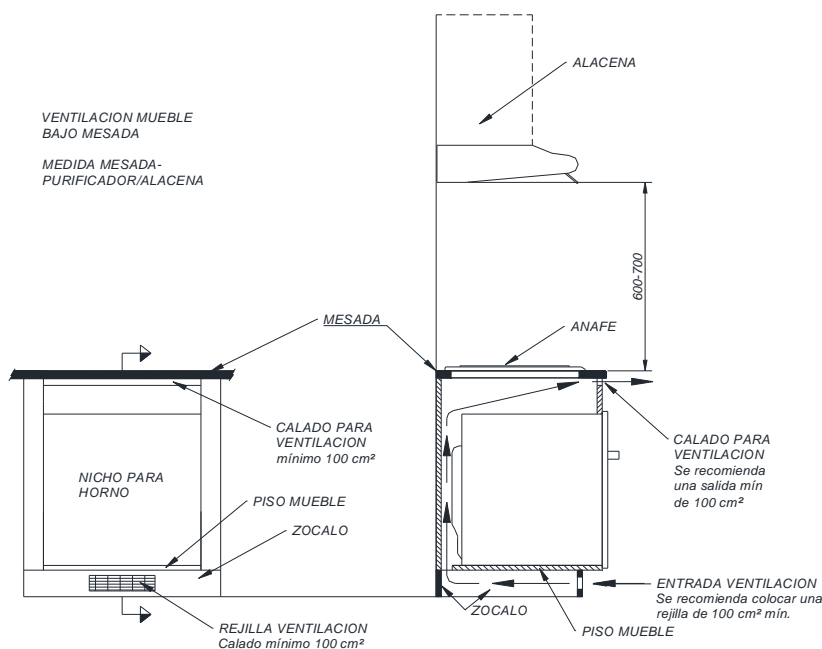
DOMEC S.A.I.C. y F. no se responsabiliza de los daños que deriven de una asistencia no autorizada.

NOTA.- Si hay que arreglar o limpiar el anafe desenchufarlo previamente. DOMEC S.A.I.C. y F. no se responsabiliza de los daños que deriven de una asistencia no autorizada.

ADVERTENCIA

La posible presencia de un mueble por encima de la encimera, o extractor de humos, tiene que prever una distancia mínima de 600 mm, y máximo de 700 mm (ver figura).

Este anafe no está previsto para combinarlo con un horno a gas bajo mesada con salida de gases de combustión por la parte superior. Si se desea combinarlo con un horno bajo mesada, el mismo, si es a gas, debe tener salida de gases por la parte frontal, o un horno eléctrico.



Para evitar excesivos sobrecalentamientos, en caso de combinación del anafe con un horno bajo mesada, hay que prever un sector calado superior e inferior como se indica en la figura.

Tomar en cuenta las distancias mínimas: Laterales 150 mm y Posterior 55 mm contra las paredes (ver figuras).

INSTRUCCIONES PARA EL USO

Atención: Una vez encendida, la superficie del cristal en las zonas de cocción se calienta por lo que les recomendamos prestar mucha atención sobre todo a los niños, no dejándoles usar jamás la placa.

Si se estropeara o rompiera la placa de cristal, desenchufar el aparato inmediatamente. La placa no puede usarse como base de apoyo. Los alimentos envueltos en papel de aluminio no pueden cocerse directamente encima del cristal. No dejar nunca una placa de cocción encendida sin un recipiente encima. Cada zona de cocción está delimitada por un contorno. Colocar el recipiente centrándolo en la zona evidenciada gráficamente que corresponda al diámetro del recipiente.

ELEMENTOS CALENTADORES CON TOUCH CONTROL

Tecla de presión leve

Todas las operaciones pueden ser ejecutadas a través de teclas de presión leve (sensores de tipo capacitivo) puestas sobre la superficie frontal de la placa vitrocerámica; a cada tecla corresponde un display. Cada actividad es confirmada por una señal acústica.

TOUCH CONTROL (Fig. 2)

- 1- Encendido/Apagado ON/OFF
- 2- Menos –
- 3- Más +
- 4- Doble circuito

5- Zona de cocción

6- Display de nivel de potencia

7- Piloto doble circuito

ENCENDIDO/APAGADO

Después de la conexión a la red eléctrica, se requerirá aproximadamente un segundo para que el touch control pueda funcionar.

Luego del reset todos los displays y los LEDs centellean durante aproximadamente un segundo. Una vez transcurrido este lapso todos los displays y los LEDs se apagan y el touch queda en posición de stand-by.

Para encender el touch se debe presionar la tecla de encendido **(1)**.

Los displays de las zonas de cocción muestran un "0". En caso de que una zona de cocción "queme" (alta temperatura), en el display aparecerá "H" y "0" alternativamente.

Después del encendido el touch control permanece activado durante 20 segundos. En caso de no seleccionarse ninguna zona de cocción, el touch retorna automáticamente al estado de stand-by.

El touch control se enciende presionando únicamente la tecla de encendido **(1)**.

En caso de presionarse la tecla de encendido **(1)** simultáneamente con otras teclas no se obtendrá ningún efecto y el touch permanecerá en stand-by.

El touch control puede apagarse en cualquier momento mediante la tecla de encendido **(1)**. Ello es válido incluso en caso de que el mando haya sido bloqueado mediante el dispositivo de seguridad para niños.

La tecla de encendido **(1)** goza siempre de prioridad en la función de apagado.

APAGADO AUTOMÁTICO

Una vez encendido, el touch control se apaga de modo automático después de 20 segundos de inactividad. Después de haber seleccionado una zona de cocción, el tiempo de apagado automático se subdivide en 10 segundos, transcurrido los cuales se deselecciona la zona y, después de otros 10 segundos, el touch se apaga.

ENCENDIDO/APAGADO DE UNA ZONA DE COCCIÓN

Con el touch control encendido, será posible seleccionar la zona de cocción presionando la tecla **(5)** de la zona correspondiente.

El display **(6)** de la zona seleccionada se vuelve más brillante, mientras que el resto de displays pierde luminosidad. Si el área se "quema" se visualizarán alternativamente "H" y "0".

Presionando la tecla **MÁS (3)** ó **MENOS (2)**, será posible seleccionar un nivel de potencia y la zona comenzará a calentarse.

Una vez seleccionada la zona de cocción, podrá regular el nivel de potencia manteniendo presionada la tecla **MÁS (3)**; partiendo desde el nivel 1 se incrementa en la medida de una unidad cada 0,4 segundos. Al alcanzarse el nivel 9 no será posible efectuar otros incrementos.

Si el nivel de potencia ha sido seleccionado mediante la tecla **MENOS (2)**, el nivel inicial es el 9 (nivel máximo). Manteniendo presionada la tecla, el nivel activo decrece en la medida de una unidad cada 0,4 segundos. Una vez alcanzado el nivel 0 no será posible efectuar ulteriores decrementos. Sólo presionando nuevamente la tecla **MENOS (2)** ó **MÁS (3)** será posible modificar el nivel de potencia.

APAGADO DE UNA ZONA DE COCCIÓN

Seleccionar la zona que se desea apagar mediante la tecla **(5)** correspondiente. El display **(6)** de la zona seleccionada se vuelve más brillante mientras que el resto de displays pierde luminosidad. Presionar la tecla **MENOS (2)** para reducir el nivel de potencia hasta 0. Si una zona de cocción "quema", aparecerá una "H" y un "0" alternativamente.

APAGADO DE TODAS LAS ZONAS DE COCCIÓN

Presionando la tecla de encendido **(1)** podrá obtenerse en cualquier momento el apagado inmediato de todas las zonas. En modalidad stand-by aparecerá una "H" en el display de todas las zonas de cocción que "quemaron". Todos los restantes displays estarán apagados.

NIVEL DE POTENCIA

La potencia de la zona de cocción dispone de 9 niveles que aparecen indicados con los símbolos de “1” a “9” mediante los displays (6) de LED de siete segmentos.

INDICADOR DE CALOR RESIDUAL

Indica al usuario que el vidrio se encuentra a una temperatura peligrosa en caso de contacto con el área situada sobre la zona de cocción. La temperatura es determinada según un modelo matemático y en caso de presencia de calor residual, ello es indicado con una “H” por el correspondiente display de siete segmentos. El calentamiento y el enfriamiento se calcula sobre la base de:

- El nivel de potencia seleccionado (entre “0” y “9”)
- El periodo de activación

Después de haber apagado la zona de cocción, el correspondiente display mostrará “H” hasta que la temperatura de la zona haya descendido por debajo del nivel crítico ($\leq 60^{\circ}\text{C}$) según el modelo matemático.

FUNCIÓN DE APAGADO AUTOMÁTICO (límite del tiempo de funcionamiento)

En relación con el nivel de potencia, en caso de no efectuarse ninguna operación, cada zona de cocción se apaga después de un tiempo máximo preestablecido.

Cada operación en la zona de cocción (mediante las teclas **MÁS (3)** y **MENOS (2)** ó doble zona) reinicializa el tiempo máximo de la operación de la zona devolviéndolo a su valor inicial.

PROTECCIÓN EN CASO DE ENCENDIDO INVOLUNTARIO

En caso de que el control electrónico detecte la presión continua de una tecla por aproximadamente 10 segundos, se apagará automáticamente. El control emite una señal acústica de error para advertir al usuario que los sensores han detectado la presencia de un objeto. Los displays muestran el código de error “**E R 0 3**”. Si la zona de cocción “quema”, aparecerá una “H” en el display alternativamente con la señal de error.

- En caso de no activarse ninguna zona de cocción dentro de los 20 segundos sucesivos al encendido del touch, el control retornará a la modalidad stand-by.
- Cuando el control se encuentra encendido la tecla **ON/OFF** tiene prioridad respecto de todas las restantes teclas, a fin de que el control pueda ser apagado en cualquier momento incluso en caso de presión múltiple o continua de teclas.

En modalidad stand-by una presión continua de teclas no producirá ningún efecto. En cualquier caso, para poder encender nuevamente el control electrónico, éste deberá haber detectado que ninguna tecla se encuentre presionada.

BLOQUEO DE TECLAS

DISPOSITIVO DE SEGURIDAD PARA NIÑOS

- **Bloqueo de las teclas**

Para activar el dispositivo de seguridad para niños después de haber encendido el touch se deberán presionar simultáneamente durante 3 segundos la tecla posterior izquierda de selección de la zona de cocción y la tecla **MENOS (2)** y , a continuación, presionar nuevamente la tecla posterior izquierda de selección de zona.

En todos los display aparecerá una “L” que significa **LOCKED** (dispositivo de seguridad para niños contra encendido involuntario). En caso de que la zona de cocción “queme” la “L” y la “H” se mostrarán alternativamente.

Esta operación deberá tener lugar dentro de los 10 segundos sucesivos; no deberá presionarse ninguna otra tecla además de aquellas indicadas. En caso contrario, la secuencia será interrumpida y la encimera no será bloqueada.

El control electrónico permanece bloqueado mientras no sea desbloqueado por el usuario, incluso aunque

mientras tanto haya sido apagado y reencendido. Ni siquiera una reinicialización del touch (después de una caída de tensión) interrumpirá el bloqueo de las teclas.

- **Eliminación del bloqueo de las teclas**

Después de encender el touch podrá ser desactivado el dispositivo de seguridad para niños. Es necesario presionar de modo simultáneo durante 3 segundos la tecla posterior izquierda de selección zona de cocción y la tecla **MENOS (2)** y, a continuación, únicamente la tecla **MENOS (2)**. Si se ejecutan todas las operaciones en el orden previsto dentro de los sucesivos 10 segundos, el bloqueo de las teclas será anulado y el touch será apagado. En caso contrario, la secuencia será considerada como incompleta, el touch permanecerá bloqueado y se apagará después de 20 segundos.

Encendiendo nuevamente el touch mediante la tecla **ON/OFF** todos los displays mostrarán **"0"**, los puntos decimales centellearán y el touch quedará listo para efectuar la cocción. En caso de que una zona de cocción "queme", el **"0"** y la **"H"** se mostrarán alternativamente.

APAGADO DE LOS CIRCUITOS MÚLTIPLES

Según la versión, es posible controlar encimeras con circuito doble. La activación de una zona de cocción doble supone que se enciendan los dos circuitos a la vez. La activación del circuito externo es indicada mediante un piloto luminoso **(7)** en el ángulo inferior derecho del display. Si se desea encender sólo el circuito interno, el circuito externo puede ser apagado mediante la tecla de doble circuito **(4)**. Presionando nuevamente la tecla de doble circuito **(4)** se activará una vez más el circuito externo, con encendido del correspondiente punto luminoso **(7)**.

SEÑAL ACÚSTICA (zumbador)

Durante el uso las siguientes actividades son señaladas mediante un zumbador:

- Presión normal sobre las teclas con un sonido breve.
- Presión continua sobre las teclas durante más de 10 segundos con un sonido largo intermitente.

PRECAUCIONES (Fig. 3)

- En el uso de los elementos calentadores se aconseja utilizar recipientes con fondo plano de diámetro igual o ligeramente superior a aquel indicado por la serigrafía.
- Evitar desbordamientos de líquido. Por lo tanto, una ebullición completa o de todas formas una vez que esté caliente el líquido, reducir la potencia.
- No dejar encendidos los elementos calentadores vacíos o con ollas o cacerolas vacías.
- Si la superficie de la encimera se rompe, desconectar inmediatamente el aparato de la red para evitar la posibilidad de sufrir un shock eléctrico.
- Para la limpieza de la encimera no debe usarse ningún limpiador a vapor.
- Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Los niños deberían ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.
- Se pueden usar recipientes de cristal o de porcelana en vez de acero, siempre que tengan el fondo plano. Se aconseja usar recipientes de diámetro igual o ligeramente superior al de las zonas de cocción. No usar recipientes con diámetro inferior a los de las zonas de cocción. No usar recipientes con la parte inferior rugosa ya que pueden dañar la superficie del vidrio vitrocerámico. **Antes de su uso, asegúrese de que el fondo de los utensilios esté limpios y secos.**
- Se recomienda tapar los recipientes durante la cocción. Se ahorra así mucha energía.

LIMPIEZA (Fig. 4)

Antes de efectuar una limpieza desconectarlo de la red eléctrica. A continuación, asegúrese de que no hay calor residual almacenado en el artefacto, en este caso la luz testigo se mantiene encendida. **Con el fin de evitar quemaduras, deje que el aparato se enfríe.**

Cada vez que la usemos, una vez fría, es necesario quitar los restos que hayan quedado pegados, porque si la encendemos otra vez, dichos restos pueden quedarse pegados definitivamente. Usar solo productos adecuados, evitando los estropajos metálicos, esponjas abrasivas y los detergentes en polvo, ya que podrían dañar la superficie de cristal. Los spray que sirven para limpiar los hornos tampoco son adecuados porque son enormemente agresivos y dañosos para la superficie de cristal. Para quitar pequeños residuos puede usarse un paño mojado o agua caliente con un poco de jabón. Los restos del jabón se quitan con agua y después hay que secar bien el cristal. Los residuos de cal, causados por el excesivo hervir de los líquidos, perdidas, etc., se quitan con vinagre, limón o con un producto anticalcáreo. Quitar los residuos de detergente ya que pueden ser agresivos y estropear el cristal cuando encendamos la placa nuevamente. Para las incrustaciones resistentes se aconseja utilizar un rascador para cristal (**Fig.4**), con hoja metálica, fácil de encontrar en el mercado (ferreterías, etc.). Si accidentalmente cae sobre la superficie del vitrocerámico restos de placas de aluminio, plásticos, azúcar, etc., deben ser removidos inmediatamente con el mismo elemento; con ello evitarán daños al cristal vitrocerámico.

Es importante limpiar la superficie del cristal con regularidad para prevenir concentración de restos de comidas que luego, con las sucesivas cocciones, adquieren una adherencia y dureza importante que obliga a una limpieza exigente, a riesgo de dañar el cristal.

Existen varios caminos de limpieza según el residuo o mancha:

TIPO DE SUCIEDAD	METODO DE LIMPIEZA	MATERIAL LIMPIADOR
MANCHAS DE CAL	Aplicar vinagre blanco a la superficie, seque frotando con un paño suave.	Paño especial para cristal vitrocerámico.
MANCHAS POR REBALSES	Limpiar con un paño húmedo y secar con un paño suave.	Limpiador líquido Multiuso.
MANCHAS TORNASOLADAS	Limpiar con un paño húmedo y secar con un paño suave.	Esponja de limpieza suave y limpiador líquido Multiuso.
PLASTICO DERRETIDO	Utilice una espátula de plástico.	Existen espátulas especiales para vitrocerámicos.
RESTO DE ALIMENTOS ENDURECIDOS COMO COSTRAS	Utilice una espátula de plástico. Luego un limpiador cremoso de baja agresión y por último limpiador líquido multiuso.	Existen espátulas especiales para vitrocerámicos. Tanto el limpiador cremoso como el líquido multiuso, recomendamos del tipo de la serie CIF.

No utilizar limpiadores de vapor.

PARA CONSERVAR COMO NUEVA SU PLACA DE COCINA

Su placa de cocina ha sido fabricada con un material extraordinario: la vitrocerámica.

Es sólida, más dura que el vidrio al que se asemeja. Sin embargo, ello no le autoriza a subirse encima de la placa para cambiar una bombilla o a dejar caer un objeto desde lo alto del armario.

La placa resiste al calor y al frío e incluso a los cambios bruscos de temperatura. Así, por ejemplo, se puede verter agua fría sobre una zona de cocción aún caliente sin que se deteriore.

Además posee un diseño elegante y es de fácil limpieza. Y así lo seguirá siendo, si usted respeta algunas precauciones y sigue nuestros consejos.

PROTECCIÓN Y CUIDADO

- Compruebe cada vez que utilice la placa que el fondo de la olla y la superficie de la zona de cocción están limpios y secos.
- No frote ni deslice las ollas sobre la placa porque pueden producirse ralladuras en la superficie.
- Evite pelar verduras sobre la placa ya que los restos de arenilla podrían rayarla.
- Utilice ollas suficientemente grandes para evitar el derrame de alimentos sobre las zonas de cocción de la placa, sobre todo si entre los ingredientes hay azúcar. El azúcar puede dañar seriamente la superficie del vitrocerámico.

- Deje bien despejada la superficie de la placa y evite colocar embalajes de plástico o de aluminio en ella, ya que podrían derretirse y dañar la placa.

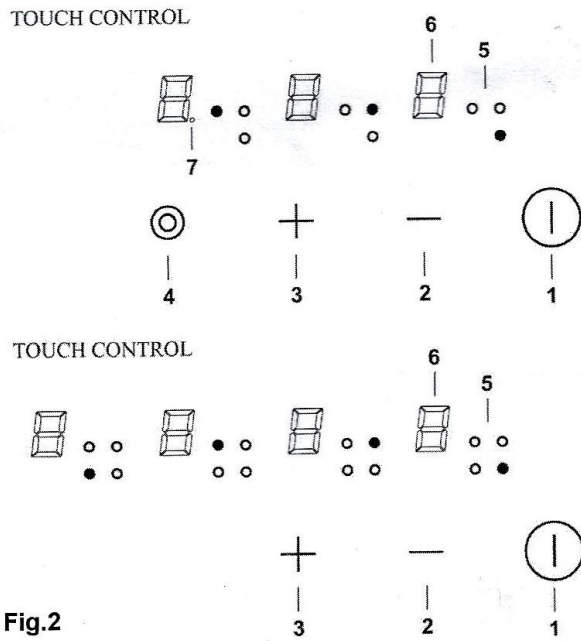


Fig.2

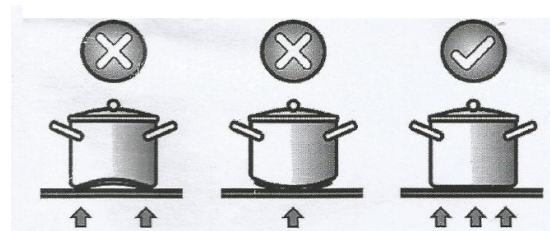


Fig. 3

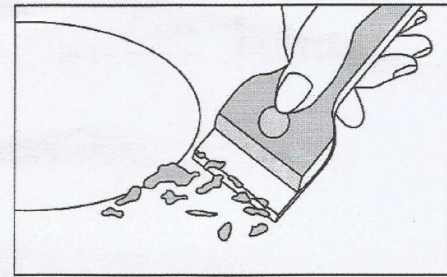


Fig. 4

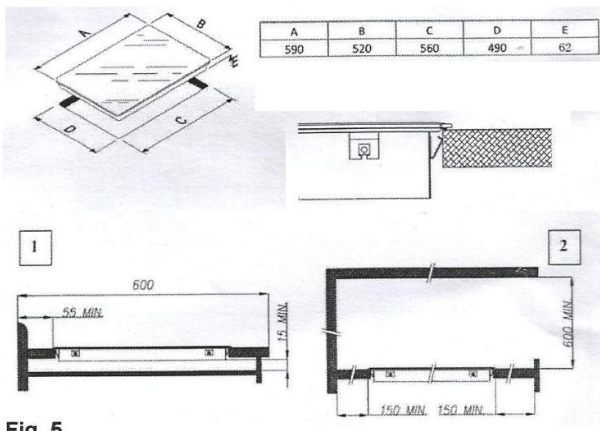


Fig. 5

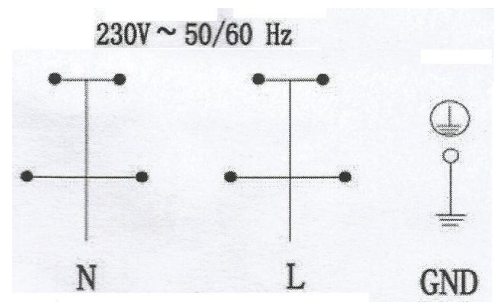


Fig. 6

PRESENTACION DE PROBLEMAS Y GARANTIA:

- Ante un problema no desarme el artefacto por usted mismo, para evitar peligros a su integridad y daños a los componentes del artefacto, llame a nuestro Servicio Mecánico.
- Antes de llamar a nuestro Servicio Técnico, observe si el artefacto ha estado correctamente conectado para su funcionamiento en el momento del problema.
- Cualquiera de las siguientes causas no están cubiertas por la Garantía:
- Daños causados por un uso impropio, mal almacenamiento o mantenimiento.
 - Daños causados por un desarme y reparación no realizada por nuestro Servicio Técnico Autorizado.
 - Daños causados por uso indebido.
 - Uso del artefacto para propósitos comerciales.

DOMEC

Administración, ventas y show-room:

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

Servicio post venta oficial:

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

Repuestos:

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

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

Complejo industrial Bernal:

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

Complejo Industrial San Luis:

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

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

www.domec.com.ar