

DOMEC

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Anafe Vitrocerámico GC30-GC66

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 encontrará las indicaciones para efectuar una correcta instalación y lograr un funcionamiento adecuado.

rev. 03 – septiembre 2021

ADVERTENCIAS GENERALES-INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Estimado Cliente:

Le quedamos muy agradecidos por haber elegido nuestro producto. El uso de este aparato es fácil; sin embargo, antes de instalarlo o utilizarlo, hay que leer atentamente este manual en forma completa. Tome todas las medidas de seguridad. 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 artefacto fue diseñado solamente para uso doméstico, no profesional.**
- **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.**
- Asegúrese y controle si hay algún daño después de desembalar el artefacto. Si hay cualquier defecto, ponerse en contacto con nuestro Servicio Mecánico. Como los materiales usados para el embalaje pueden ser dañinos para los niños, resguárdelos de los mismos.
- 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.**
- Verifique que su instalación eléctrica sea la apropiada para este artefacto, los datos se encuentran en la etiqueta de características.
- El cable de alimentación no debe ser reemplazado por el cliente. Recorra para ello a un técnico autorizado o a nuestro Servicio Mecánico.
- Algunas piezas del artefacto pueden permanecer calientes durante mucho tiempo, espere que se enfríe antes de tocar los puntos que se exponen al calor directamente.
- **No acerque materiales inflamables cerca del artefacto mientras el mismo está en funcionamiento.**
- Preste atención a los cables de otros dispositivos eléctricos que funcionan cerca del artefacto, para no tocar los puntos calientes del mismo.
- Coloque el interruptor en "0" cuando el artefacto no está en funcionamiento.
- 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 (**No se entrega con el artefacto**) del aparato no lo debe cambiar el usuario. 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 la cola que une el laminado al mueble debe resistir temperaturas no inferiores a 90° C, para evitar deformaciones o descoladuras 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. **(Ver Fig.1)**
- 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 calefacción 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.

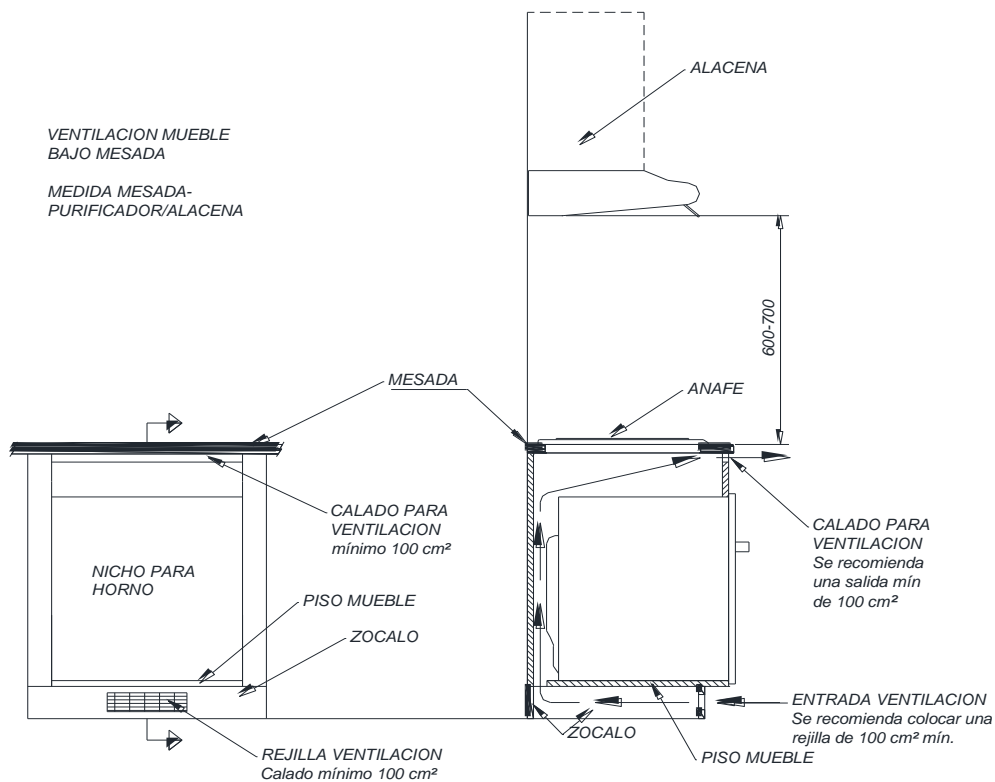
INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

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 más abajo).

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 siguiente.



INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

Posicionar en el perímetro de la anafe la junta de sellado (guarnición, en dotación) teniendo cuidado de que los extremos coincidan sin superponerse.

Introducir la anafe en la abertura del mueble teniendo cuidado con el centrado. Fijar el anafe al mueble con

las abrazaderas de fijación. La tracción de los tornillos bastará para cortar la guarnición. Las medidas de calado se indican en las figuras siguientes así como las distancias mínimas a tener en cuenta entre el artefacto a empotrar y las posibles paredes laterales y traseras (o muebles).

Fig. 2
Mod. GC 30

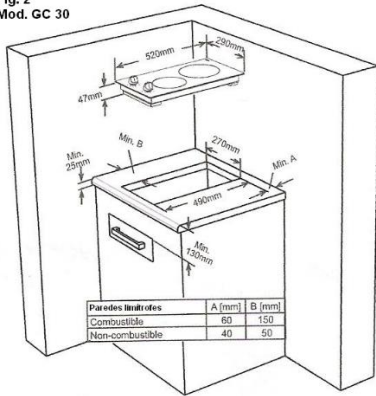


Fig. 2
Mod. GC 66

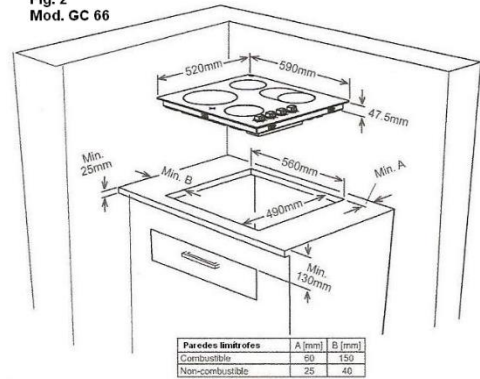


Fig. 4
Mod. GC 30

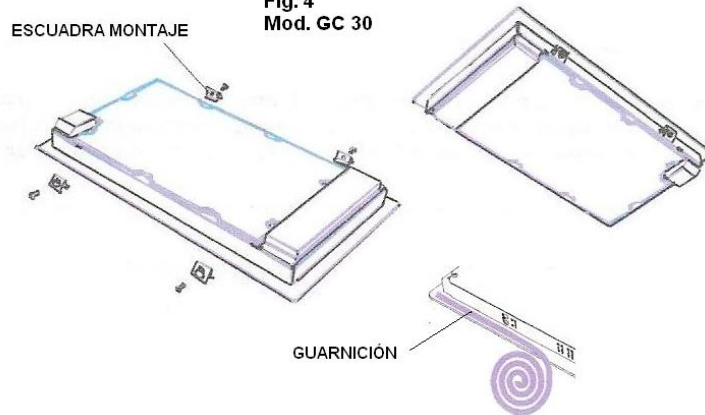


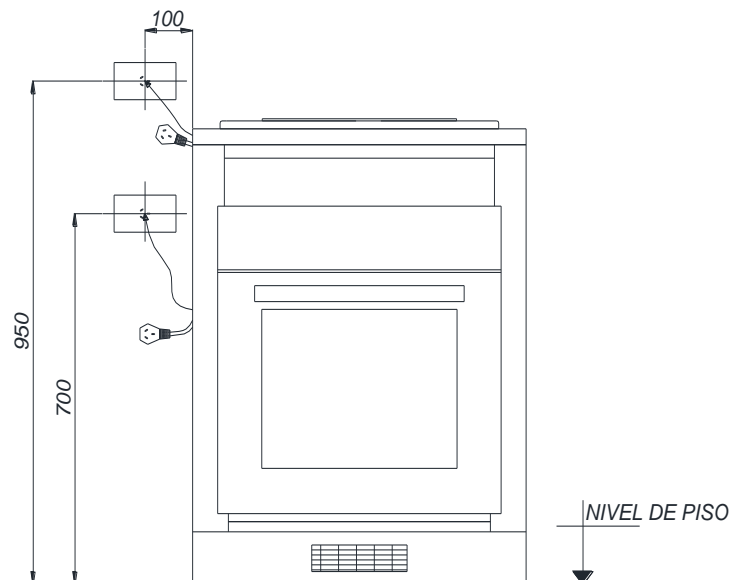
Fig. 4
Mod. GC 66



CONEXIÓN ELÉCTRICA (Fig.5)

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 y del tomacorriente 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 diagramas de conexión que figuran más adelante)
- 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)**.
- 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.

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 2.5 mm² para conexión monofásica de los anafes GC30 y 4 mm² para conexión monofásica ó 1,5 mm² para conexiones bifásicas o trifásicas, respectivamente, para los anafes GC66.**
- El artefacto se provee sin cable de alimentación, se recomienda utilizar un cable de caucho de **silicona (recomendado) o caucho. El modelo GC66 se puede conectar de varias formas: Conexión monofásica utilizando un cable de 3 x 4 mm² de sección y Trifásica utilizando un cable de 4 x 1,5 mm² de sección. Los cables con recubrimiento de PVC no están aprobados para este tipo de artefactos.**

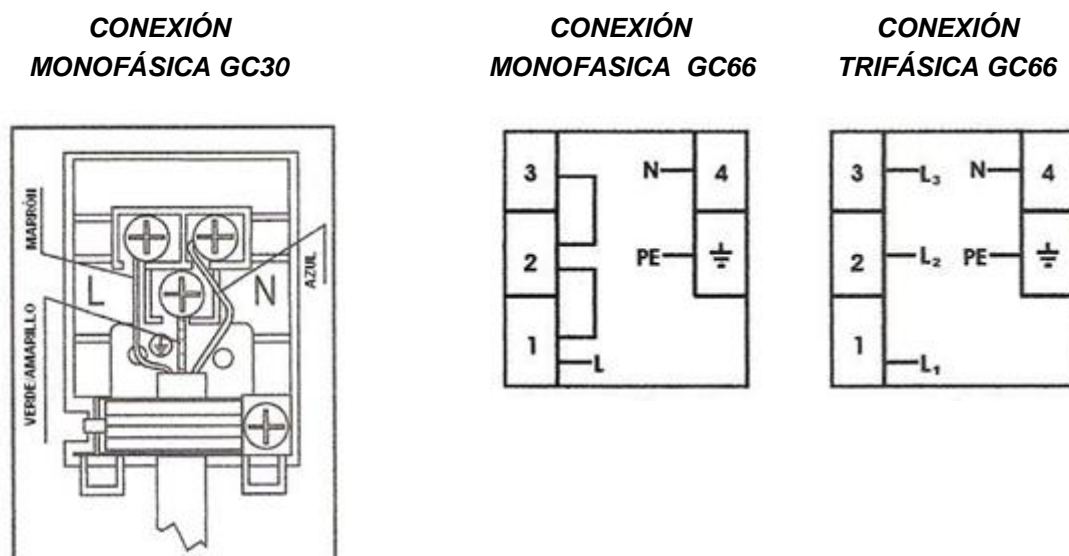
Como éste artefacto supera los 10 Amper de corriente de consumo, la conexión a la red de alimentación deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- 1- **La conexión del artefacto a la red domiciliaria de electricidad se puede realizar de dos maneras:**
 - a. **En el caso del modelo GC30, conectarlo a la red mediante una ficha de 20 amperes que cumpla con la Norma IRAM 2073, con tres espigas planas con toma a tierra.**
 - b. **O bien, conectar directamente el cable a una llave termo magnética omnipolar que garantice una distancia mínima de contactos de 3 mm. Siendo ésta la única opción para el modelo GC66**
- 2- **En este último caso, tanto los cables de la instalación domiciliaria como el de alimentación se deben 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 ó marrón debe conectarse en el borne del "Vivo" y el azul ó 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 o 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.

Fig.5



INSTRUCCIONES PARA EL USO

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.

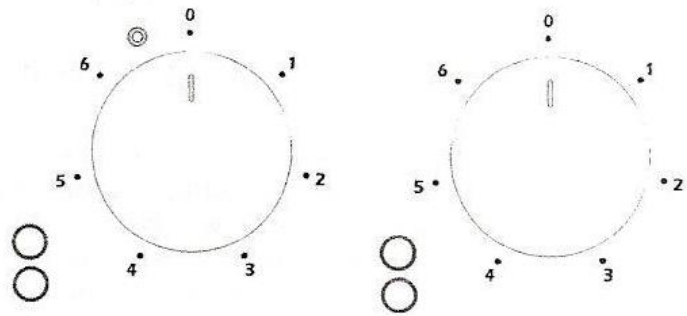
Si se estropeará o rompiera la placa de cristal, desenchufar el aparato inmediatamente. La placa no puede usarse como base de apoyo. Los alimentos envueltos en papel de aluminio no pueden cocerse directamente encima del cristal. No dejar nunca una placa de cocción encendida sin un recipiente encima. Cada zona de cocción está delimitada por un contorno. Colocar el recipiente centrándolo en la zona evidenciada gráficamente que corresponda al diámetro del recipiente. El aparato se opera mediante los diales de control y el calor almacenado se confirma cuando se enciende la luz testigo en la superficie del vitrocerámico. Estos diales controlan 6 niveles de control:

Modelo GC 30

1 Mantenimiento de calor

2-3 Calentamiento a baja temperatura

4-5-6 Posición de cocción para asar y hervir



Modelo GC 66

1 Mantenimiento de calor

2-3 Calentamiento a baja temperatura

4-5-6 Posición de cocción para asar y hervir

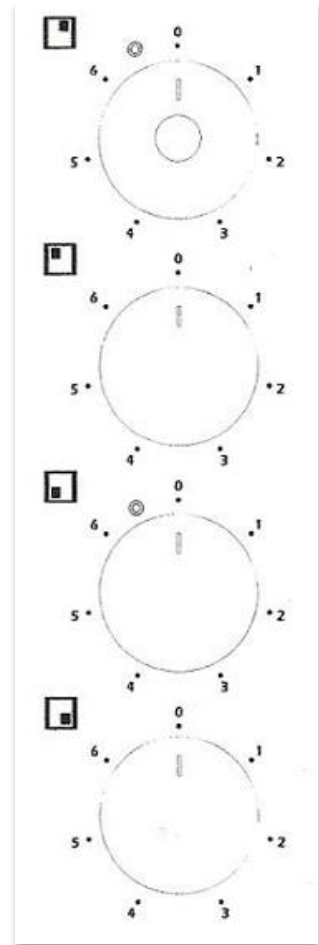
Estos modelos poseen en dos de sus placas dos zonas de calentamiento una común y una ovalada. Para activar la zona exterior, zona ovalada, gire el dial a la posición de la figura. De esta forma las dos zonas exteriores se encienden; luego gire el dial a la posición de la temperatura deseada. Para desactivar la zona exterior gire el dial a la misma posición. De esta manera, las dos zonas exteriores se apagan.



Zona residual de calor

Después de todos los procesos de cocción queda algo de calor almacenado en el cristal vitrocerámico llamado calor residual. Esto se puede apreciar cuando el cristal se ve en el peor de los casos color te. Si la temperatura es superior a 60 °C, la luz del indicador de calor residual permanece encendida. Después de volver a aplicar tensión a la placa luego de una interrupción de la misma, el indicador de calor residual parpadea si el calentador correspondiente tenía antes de la interrupción un calor residual mayor a 60 °C. La pantalla parpadeará hasta que el máximo tiempo calor residual haya expirado o el calentador se selecciona y activa.

Atención: El anafe de cocción ha sido sometido a severos y cuidados controles y construido con materiales de óptima calidad. De todas maneras, les advertimos que en caso de un incorrecto funcionamiento de las espías luminosas, la alta temperatura de las zonas correspondientes no es señalada.

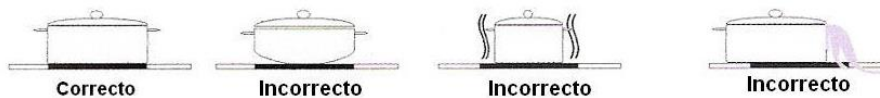


RECIPIENTES (Fig. 1)

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 estén limpios y secos.

Se recomienda tapar los recipientes durante la cocción. Se ahorra así mucha energía.

Fig. 1

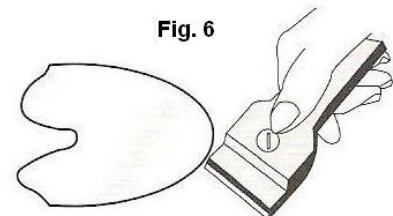


LIMPIEZA

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 anticálcico. 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.6**), 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.

Fig. 6



No utilizar limpiadores de vapor.

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.

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.

PROTECCION 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.*

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