

# ***Manual de Uso e Instalación***

**COCINAS ELÉCTRICAS**

**CEX66-CEX67**

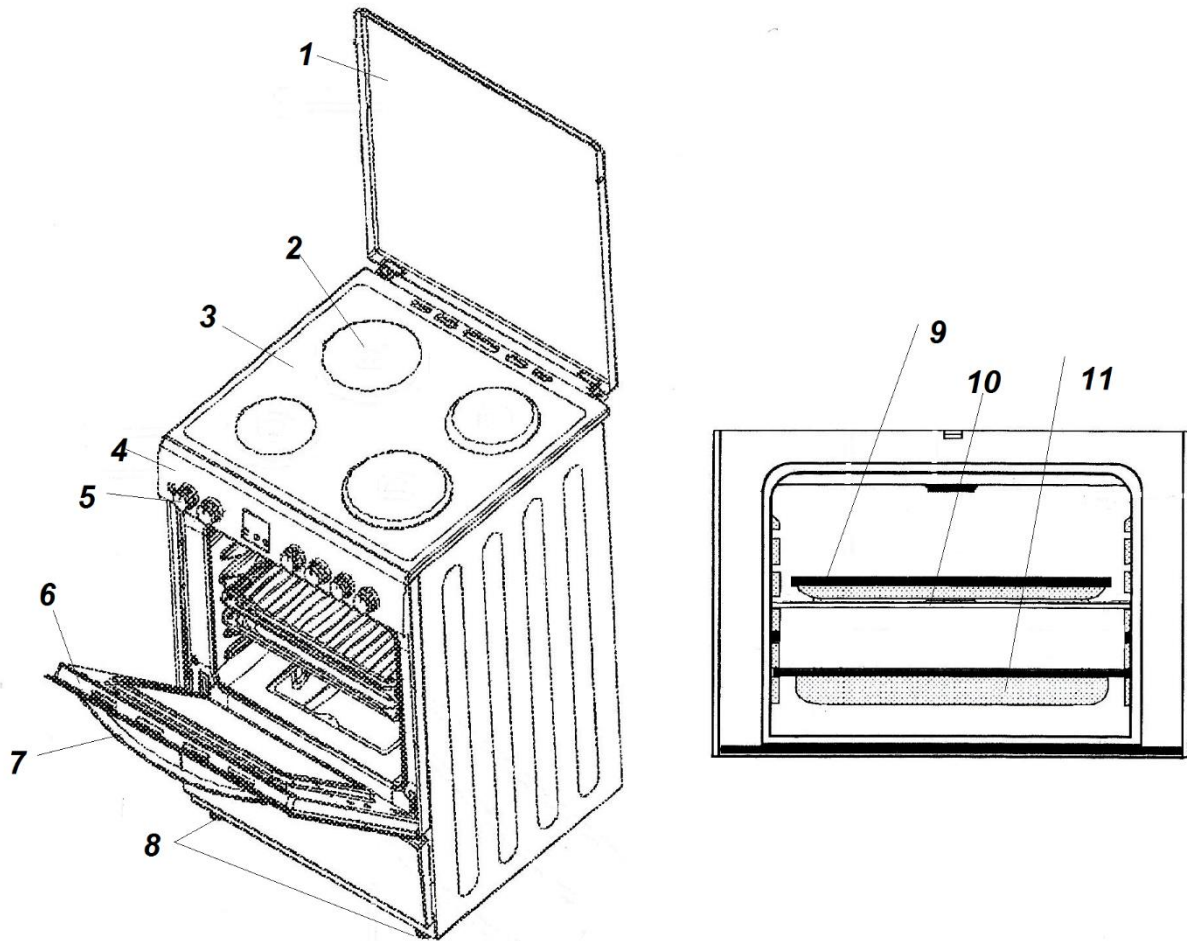
# **DOMEC**

*En este manual encontrará las indicaciones para efectuar una correcta instalación y lograr un funcionamiento adecuado.*

*Importante:*

- *No dejar las placas encendidas sin ollas encima o con ollas vacías.*
- *No utilizar las placas para calentar el ambiente.*
- *Encender la placa después de haber colocado la olla.*
- *Tener cuidado ya que las placas, después de apagadas, permanecen calientes por un tiempo*
- *Antes de la primera cocción dejar funcionar el horno en vacío 30 a 45 minutos para eliminar humos de aceite y aislación.*

## PRESENTACION Y DIMENSIONES DEL ARTEFACTO



1- TAPA COCINA

2- ELEMENTO  
CALEFACTOR

3- PLANCHA  
VITROCERAMICA

4- PANEL LLAVES

5- DIALES

6- PUERTA HORNO

7- MANIJA PUERTA HORNO

8- PATAS REGULADORAS

9- BANDEJA P/APOYAR

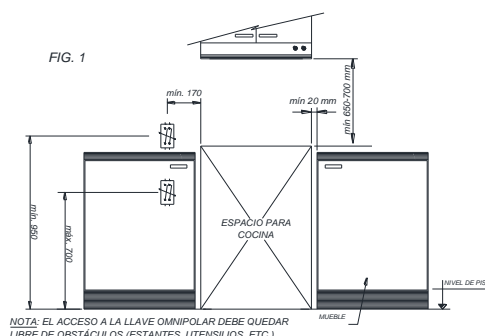
10-REJILLA HORNO

11-BANDEJA DESLIZANTE

MODELOS	MEDIDAS [mm]			
	ANCHO	PROF.	ALTO S/ PLANCHA	ALTO C/TAPA
CEX67	600	630	850	900
CEX66	500	610	850	900

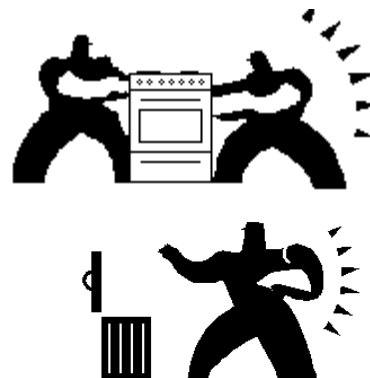
## Recomendaciones

- Antes de instalar o utilizar este artefacto, lea atentamente este manual. Aquí podrá encontrar las indicaciones correctas para la perfecta instalación, uso y mantenimiento del mismo.
- Guarde este manual en caso de que el artefacto pase a otra persona.
- **Recuerde que el manejo de estos artefactos corresponde a personas adultas, por lo cual se recomienda mantener alejados a los niños y que no jueguen con el mismo. Vigilar a los niños durante todo el tiempo de utilización del artefacto para evitar que toquen zonas calientes que puedan causarles daño y que no permanezcan cerca del mismo cuando se encuentra en funcionamiento.**
- **Se debe tomar en cuenta que el artefacto no deberá ser operado bajo ninguna circunstancia por niños, o personas con capacidades reducidas.**
- Antes de realizar el mantenimiento o limpieza del artefacto deberá **desconectarlo** y esperar que se enfríe.
- **No tocar los elementos calefactores del artefacto ya que estos se calientan con el uso normal.**
- La llave omnipolar (ver descripción de la misma más adelante) debe estar colocada fuera de espacio que ocupa la cocina, **en la parte izquierda del observador**, de manera que se pueda desconectar el artefacto cuando requiera una remoción o reparación. (ver figura siguiente)
- Durante la instalación cuide que el cable de alimentación eléctrica no quede en contacto directo con partes calientes del artefacto.
- El cable de alimentación no debe ser sustituido ni reparado por el cliente para ello **debe recurrirse a un electricista matriculado.**
- Tener en cuenta que ningún material combustible debe colocarse a menos de 30 mm del cuerpo de la cocina. 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 a los nichos deben poder soportar una temperatura de 65° C por sobre la temperatura del ambiente (IRAM 2092-2-6).
- Es necesario que exista una separación entre la parte posterior del artefacto y la pared de por lo menos 2 cm, para permitir circulación de aire.
- De existir una alacena, purificador o campana extractora, no deberán estar ubicados a una distancia menor a 65 cm., de la placa de cocción del artefacto, y para la campana y purificador, no mayor a 70 cm.
- Como éste artefacto posee apoyos regulables, será necesario que se tome en cuenta un correcto balanceo del mismo. Además, la regulación máxima aconsejable es de 15 mm.
- Como todo artefacto de uso normal, deberá contar con un mantenimiento adecuado a fin de subsanar el desgaste que con el tiempo sufrirán necesariamente sus partes más activas. Recorra siempre a repuestos originales que podrá adquirir en los centros de asistencia técnica autorizados.
- Este artefacto deberá ser instalado directamente sobre el piso y no sobre una base.
- Para posibles reparaciones diríjase siempre a un centro de asistencia técnica autorizada (DISCO S.A. – Zapiola 3000 – Bernal).
- **DOMEC S.A.I.C. y F. no se responsabiliza de los daños que deriven de una asistencia no autorizada.**



Para el traslado del artefacto, hágalo siempre entre dos personas para evitar posibles accidentes. No tome el artefacto por las manijas

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.



## INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

### CONEXIÓN ELÉCTRICA

**La instalación debe realizarla un Instalador Matriculado teniendo en cuenta las Ordenanzas y Códigos vigentes.**

- **Es necesario una correcta conexión a tierra del artefacto. El cable de alimentación no se entrega con el artefacto. Antes de proceder a la conexión del artefacto, verificar si la red eléctrica está preparada para la potencia del mismo, ver placa de características.**
- Asegúrese que el cordón de alimentación (**no se provee con el artefacto**) no toque partes de alta temperatura.
- En el caso de dañarse el cable de alimentación sugerimos que recurra a nuestro **Servicio Técnico ó personal calificado y matriculado** para el cambio.
- Este artefacto está preparado para trabajar con 220 Volts y 37 Amperes de tensión de alimentación. Si la red eléctrica difiere de éstos valores, recurra a un electricista matriculado, ó contacte a nuestro servicio técnico.
- Por el nivel de consumo que posee éste artefacto, debe ser conectado a una llave omnipolar de capacidad adecuada y con una apertura mínima de contactos de 3 mm. **Esta llave no debe cortar la puesta a tierra.**
- Dicha llave, debe ubicarse en un lugar de fácil acceso para el usuario ante una urgencia. Incluso puede colocarse dentro de un mueble lateral por debajo de la mesada, que con simplemente la apertura de su puerta se llegue a ella con facilidad.
- Para su seguridad instale un disyuntor diferencial de **0,03 A (3mA)**.
- **El fabricante no se responsabiliza por eventuales daños directos e indirectos debidos a una instalación errónea o a la falta de cumplimiento de las leyes y normas de seguridad.**
- Nuestro artefacto ha sido diseñado y fabricado bajo normas de seguridad eléctrica, cualquier ajuste, ó trabajo que se le realice sin cumplir dichas normas puede provocar daños al artefacto y al usuario. Por esta razón se recomienda dirigirse a personal matriculado o a nuestro servicio técnico.
- **La conexión del aparato a una fuente eléctrica debe ser realizada por un técnico cualificado (Ver diagramas de conexión que figuran más adelante)**

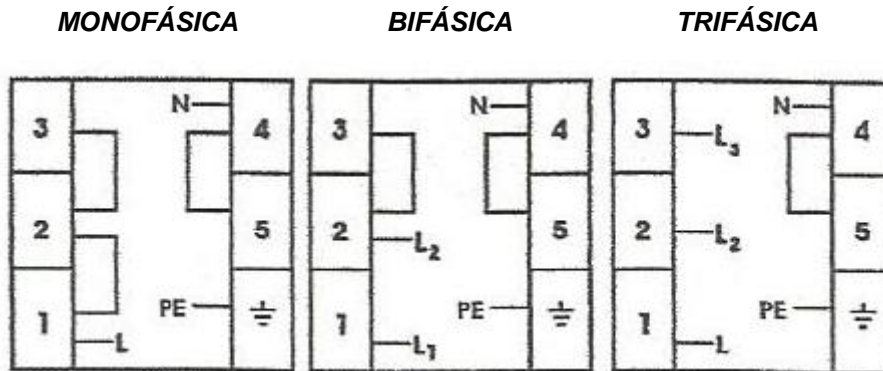
Para la instalación de éste tipo de artefacto se debe cumplir con los siguientes requisitos:

- **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 6 mm<sup>2</sup> para conexión monofásica; 2,5 mm<sup>2</sup> para conexión bifásica ó 1,5 mm<sup>2</sup> para conexión trifásica.**
- **El cable de alimentación debe ser de caucho de silicona (recomendado) o caucho, de 3 x 6 mm<sup>2</sup> de sección (Monofásico). Los cables con recubrimiento de PVC no están aprobados. El extremo del mismo se lo conecta a la llave omnipolar el que deberá ser retenido 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 es el de línea y debe conectarse en el borne del "Vivo" y el (o los) cables azul ó celeste en el "Neutro".**
- **La instalación deberá tener puesta a tierra, a la que se le debe conectar el cable verde amarillo.**
- 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.
- **Esta tarea deberá ser confiada a personal calificado.**

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

## BORNERA



### CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

#### - PLANOS DE COCCIÓN:

##### 4 HORNALLAS VITROCERÁMICAS

- 2 x Ø160 de 1200 W c/u
- 2 x Ø200 de 1800 W c/u

#### - HORNO:

##### 3 RESISTENCIAS

- 1 inferior de 1000 W (CEX66); ó
- 1 inferior de 1100 W (CEX67)
- 2 superiores
  - o Grill de 1600 W (CEX66); ó
  - o Grill de 1400 W (CEX67)
  - o Contorno (externo) de 1000 W (CEX66)
  - o Contorno (externo) de 1200 W (CEX67)

#### - POTENCIA MÁXIMA:

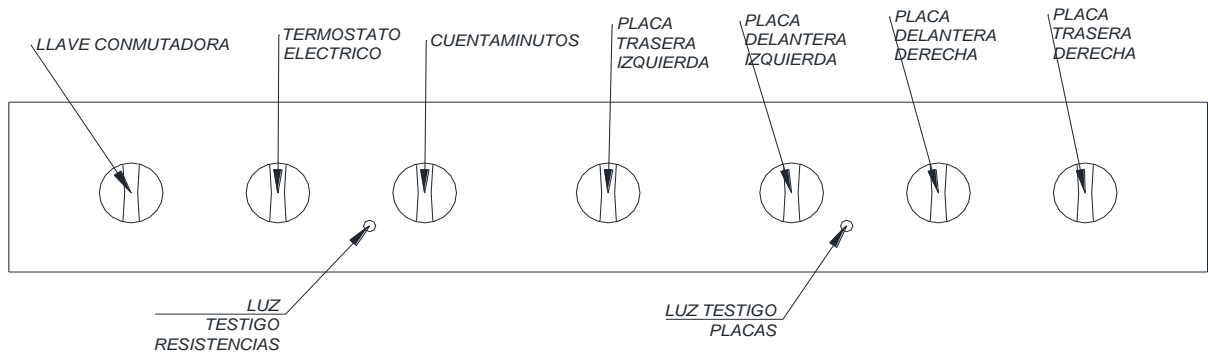
- Modelo CEX66: 8000 W (resistencia superior exterior  
+ resistencia inferior + placas)

- Modelo CEX67: 8300 W (ídem anterior)

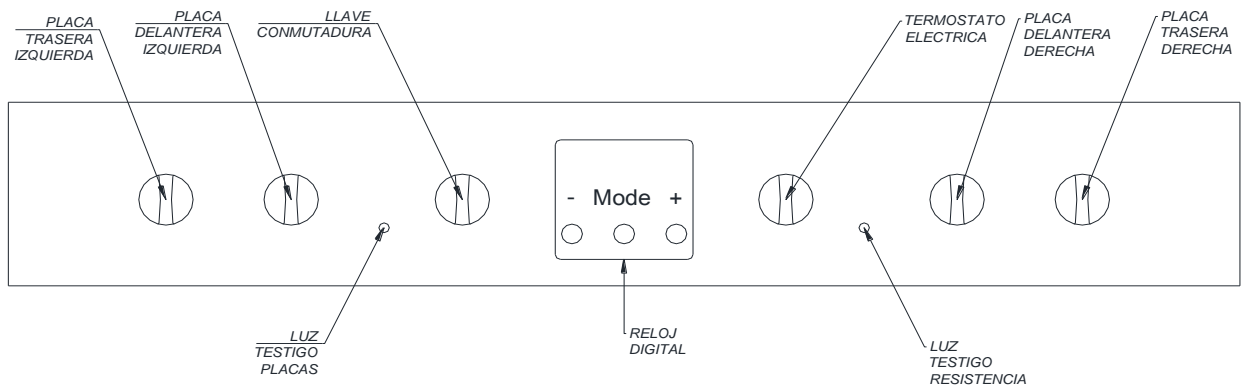
### INSTRUCCIONES DE USO

En el panel de llaves (zona de mandos) están presentes los dispositivos y los diales para el funcionamiento de cada elemento calentador.

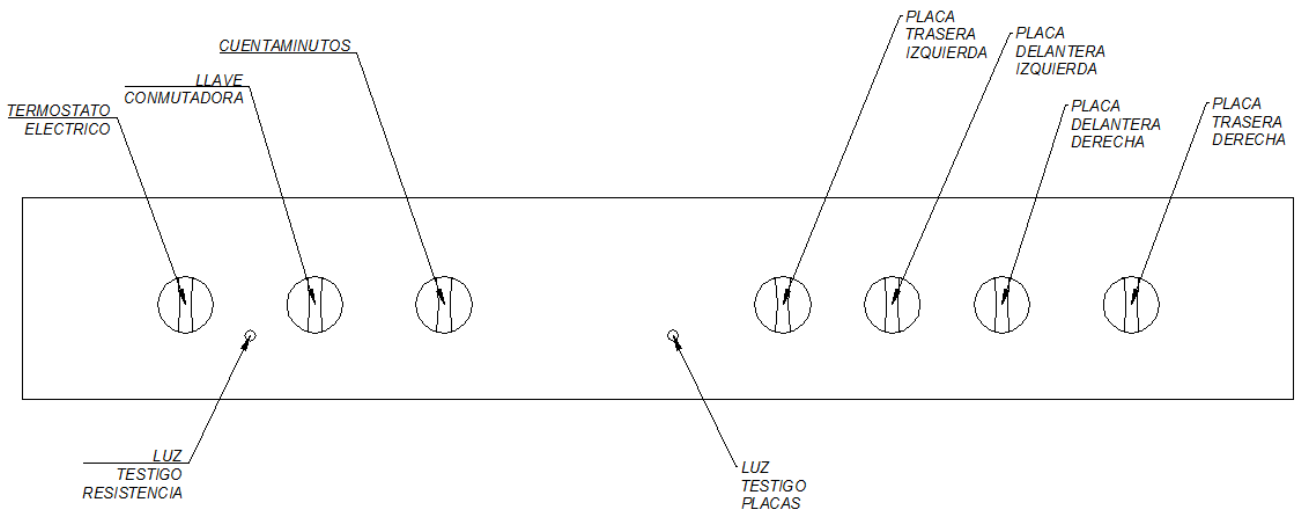
**COCINA MODELO CEX66**



**COCINA MODELO CEX67**



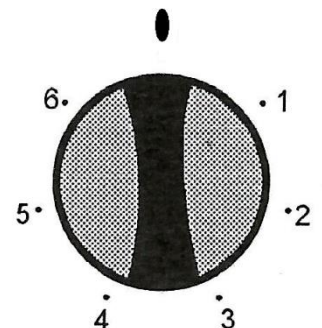
**COCINA MODELO CEX67SR**



**USO PLACAS VITROCERÁMICAS**

**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.



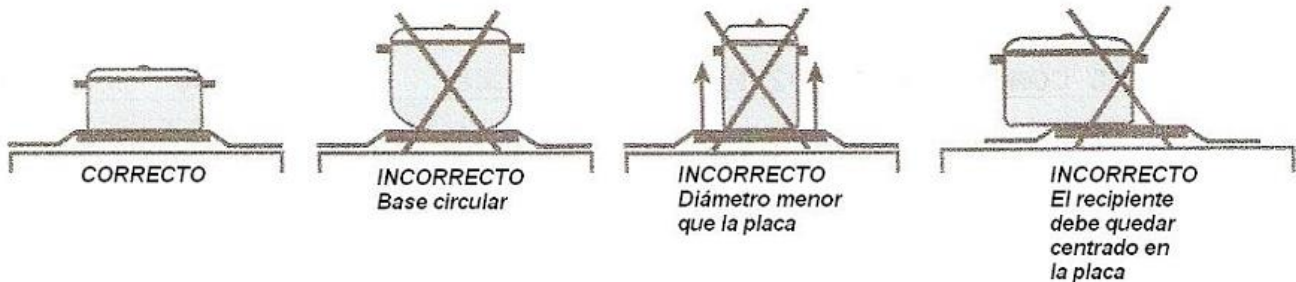
No dejar nunca una placa de cocción encendida sin un recipiente encima. Cada zona de cocción está delimitada por un contorno. Colocar el recipiente centrándolo en la zona evidenciada gráficamente que corresponda al diámetro del recipiente. Elegir mediante los mandos la potencia deseada.

Las placas son comandadas por el dial correspondiente de 7 posiciones. El "0", apagado y las posiciones del 2 al 6 para cocción. La posición 1 es para mantener la temperatura de los alimentos.

- 1- Para mantener los alimentos a temperatura
- 2-3- Cocción a fuego lento
- 4-5-6- Para cocinar-asar y hervir.

### RECIPIENTES

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 adecuado al de las zonas de cocción. No usar recipientes con diámetro inferior a los de las zonas de cocción.



### ADVERTENCIAS

-Si se usan recipientes inadecuados se prolonga el tiempo de cocción excesivamente provocando notables pérdidas de energía.

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

-Colocar en 0 el mando cuando hayamos terminado.

### USO RESISTENCIAS ELÉCTRICAS

El artefacto cuenta con dos resistencias eléctricas, colocadas una en el techo del horno (doble), y otro en el compartimiento de la parrilla. Se elige la función deseada mediante la llave conmutadora que se encuentra en el panel de llaves; la temperatura de cocción se selecciona mediante el termostato eléctrico entre 50°C y 250°C.

Para la puesta en funcionamiento en los artefactos con cuentaminutos ver apartado "**USO DELCUMENTAMINUTOS MECANICO**"; para las cocinas con reloj ver "**USO DEL RELOJ DIGITAL**".

La luz testigo situada en la zona de mandos señala la conexión de las resistencias eléctricas.

### CONSEJOS

- Siempre que se utilice la rejilla para colocar alimentos a cocinar se pondrá la bandeja en la parte inferior para recoger los jugos.
- Durante el funcionamiento del horno en operaciones de cocción la puerta debe permanecer cerrada.
- Evitar abrir la puerta del horno durante la cocción de los alimentos para no provocar variaciones de temperatura y aumentar el consumo de energía. Para controlar la cocción hágalo a través del cristal encendiendo la luz de horno.



- Apague el horno unos minutos antes que termine el tiempo de cocción. La temperatura residual bastará para completarla.
- Además de los accesorios entregados con su horno también puede utilizar recipientes de vidrio especiales para hornos, pasteleras, pizzeras o cualquier otro accesorio disponibles en el mercado. Preste atención a la información proporcionada por la empresa fabricante en relación con este tema. Si se utilizan recipientes de tamaño pequeño colocarlo en el centro del estante de horno.

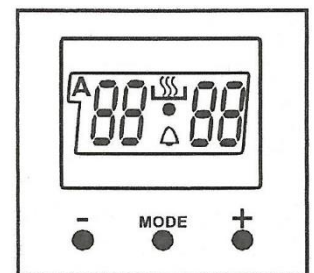
## USO DEL RELOJ DIGITAL

### PROGRAMACIÓN ELECTRÓNICA

#### AJUSTE DE HORA

El símbolo "A" comenzará a parpadear después de que se conecte el artefacto a la red eléctrica.

Presione las teclas (+) y (-) al mismo tiempo para detener el parpadeo. Para ajustar la hora presione la tecla (+) hasta llegar al horario actual, si se pasó de hora accione la tecla (-) hasta la hora real.



#### CONFIGURACIÓN DE ALARMA

Esta función se puede utilizar para ajustar la alarma cuando se desee. La tecla "Mode" debe ser presionada hasta que el **símbolo 1** se enciende. El intervalo de tiempo deseado se ajusta mediante la tecla "+", **si desea disminuir este tiempo hágalo con la tecla "-"**. El tiempo deseado permanece en la pantalla después de que se ajusta y el **símbolo 1** que parpadeaba permanece encendido. **El tiempo establecido puede ser configurado entre 0-23.59 horas.** Al final del periodo elegido se oye una alarma y el **símbolo 1** comenzará a parpadear. Puede pulsar cualquier tecla para detener la alarma. **Esta función no está relacionada con el tiempo de cocción que detallamos a continuación.**



Símbolo 1

#### PROGRAMACIÓN DEL PERIODO DE COCCIÓN

Esta función se utiliza para ajustar el tiempo deseado para la cocción.

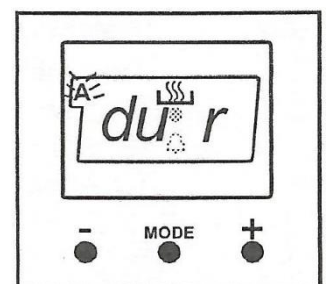
Para ajustar el periodo de cocción, presione la tecla "Mode" y hasta que el indicador "Dur" comienza a parpadear. El periodo de cocción deseado se ajusta mediante el uso de la tecla "+", (si se ha pasado del tiempo deseado reducirlo mediante la tecla "-"), apareciendo en la pantalla 4 ceros, 00.00 (hh.mm). Una vez que se ajusta el tiempo queda registrado automáticamente en los 5 segundos siguientes al ajuste y



Símbolo 2

"A" y el **símbolo 2** quedan encendidos continuamente. La pantalla regresa a la hora actual. Una alarma (sonido) se escucha cuando terminó el período de cocción y "A" y

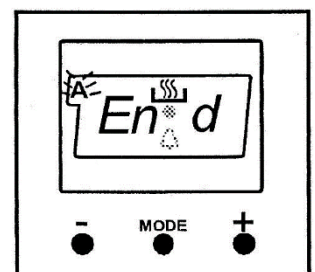
el **símbolo 2** empiezan a parpadear, **cortándose el suministro de energía.**



Pulse cualquier tecla para detener la señal y los símbolos, **vuelva a 0 (cero) el termostato eléctrico y la llave conmutadora, de lo contrario volverá encenderse la o las resistencias seleccionada/s anteriormente.** Es posible ajustar periodo de cocción entre 0-23.59 horas.

#### PROGRAMACIÓN DEL PERIODO DE COCCIÓN Y EL TIEMPO DE FINALIZACION

Este es otra forma para ajustar el tiempo de cocción mediante el uso de la función





automática de la cocción.

La tecla "**Mode**" se debe pulsar hasta que la lámpara indicadora de "**End**" parpadea con el fin de ajustar la hora de finalización. La tecla "**+**" se utiliza para este fin deseado, (**si se ha pasado del tiempo deseado reducirlo mediante la tecla "-"**), aparece entonces la hora actual, al cual hay que sumar el tiempo deseado.

Una vez que se ajusta el tiempo, se registra automáticamente en los 5 segundos siguientes al ajuste, los símbolos "**A**" y **símbolo 2** comienzan a encender continuamente. La pantalla vuelve a la hora actual. Un sonido de alarma se escucha al final del tiempo y el símbolo "**A**" y el **símbolo 2** empiezan a parpadear, **cortándose el suministro de energía**. Pulse

cualquier tecla para detener la señal y los símbolos y **vuelva a 0 (cero) el termostato eléctrico y la llave conmutadora, de lo contrario volverá encenderse la o las resistencias seleccionada/s anteriormente.**

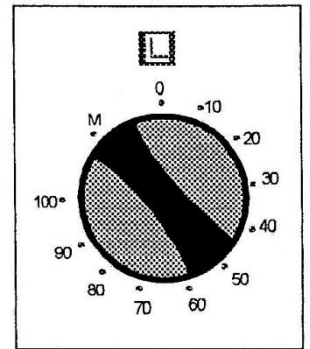
### AJUSTE DE SONIDO DIGITAL

Mientras el temporizador muestra la hora del día; si el botón de la izquierda se mantiene ("-" botón menos) presionado durante 1-2 segundos, el temporizador dará una señal sonora. Después de que el cada vez que el "-" se pulsa el botón, el temporizador dará tres tipos diferentes de señal sonora de la señal. No presione ningún botón más y el temporizador se guarda el último tipo de señal.

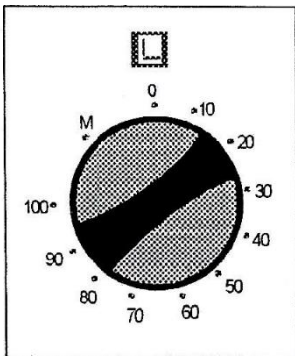
### USO DEL CUENTAMINUTOS MECANICO

#### OPERACIÓN MANUAL

Cuando se coloca el botón del cuentaminutos en la posición "**M**" (girar a la izquierda), como se ve en la Infografía sobre el lado izquierdo, **el horno puede funcionar continuamente. El horno no puede ser operado, cuando el mando del temporizador está en la posición "0"**.



#### FUNCIONAMIENTO CON AJUSTE DE HORA



Gire el botón del temporizador en sentido horario con el fin de establecer el tiempo entre 0-100 Minutos como se ve en la figura. Cuando termina el tiempo ajustado, el horno se apaga y se escucha un sonido de advertencia.

**Tener en cuenta que en los artefactos que posean cuentaminutos (a diferencia de las cocinas con reloj) las resistencias no se pondrán en funcionamiento si no elegimos algunas de las dos opciones anteriores**

### CONTROL FUNCIONES DEL HORNO (PARA CUENTAMINUTOS Y RELOJ DIGITAL)



#### FUNCION RESISTENCIA SUPERIOR (EXTERNA)-INFERIOR

Es el método tradicional de cocción, el calor emana uniformemente de las resistencias superior exterior e inferior asegurando una cocción pareja en la parte superior e inferior del alimento. Para ello ajuste primero el termostato a la temperatura deseada para el alimento a cocinar. Precaliente el horno durante 10 minutos y luego coloque el alimento en un contenedor adecuado dentro del horno.

Esta función es recomendada para la cocción de tortas, bizcochos, pastelería, pastas al horno, lasaña, pizza.

Después de la retire el alimento y asegúrese de que el horno se enfríe completamente, manteniendo la puerta abierta.



### **FUNCION RESISTENCIA INFERIOR**

Con este método el calor se difunde del elemento calorífico inferior. Esta función es adecuada para calentar la comida en vez de cocinar. Tomar las mismas precauciones de las anteriores funciones.



### **FUNCION RESISTENCIA SUPERIOR (EXTERIOR)**

Con esta función el calor se difunde desde el elemento calorífico superior (externo). Es apropiado para freír la parte superior de los alimentos ya cocidos y calentar el alimento. Tomar las mismas precauciones de las anteriores funciones.



### **FUNCION GRILL (SUPERIOR INTERNA)**

Para esta función poner la comida en el estante de horno, y la misma en lo más alto del bastidor. Después de colocar la bandeja del horno en el estante 3 puede iniciar la operación de grill. Con la bandeja colocada en la guía 3 se asegurará que los líquidos de la cocción se recogerán en el mismo. Para la cocción mantener la puerta del horno cerrada y la temperatura del horno debe ajustarse a 190°C. Ajustar el termostato a este valor de la temperatura. Después de un período de precalentamiento de 5 minutos, poner la comida en el horno. Tomar las mismas precauciones de las anteriores funciones.

## **AHORRO DE ENERGIA**

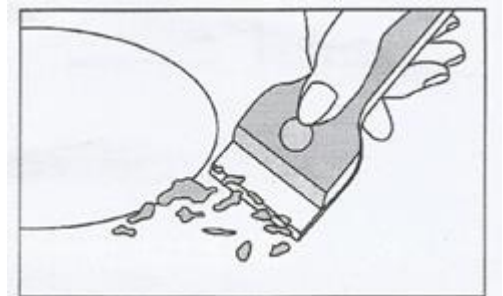
- Durante el uso de las placas que es necesario utilizar las cacerolas que tienen bases planas; ver figuras correspondientes.
- Elegir una batería de cocina de tamaño adecuado; ver figuras anteriores. Usar las tapas de las cacerolas reducirá los tiempos de cocción.
- Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Cuando los líquidos comienzan a hervir, reduzca la temperatura de la placa.
- La puerta de horno no debe abrirse con frecuencia durante el período de cocción.

## **MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA**

**Atención: antes de proceder a cualquier acción de mantenimiento o limpieza debe desconectarse el aparato de la red eléctrica y esperar a que se enfríe.**

### **LIMPIEZA**

Antes de efectuar una limpieza desconectarlo de la red eléctrica. A continuación, asegúrese de que no hay calor residual almacenado en el artefacto. 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 (**ver Fig**), con hoja metálica, fácil de encontrar en el mercado (ferreterías, etc.).



**Excepción:** 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.

**No utilizar limpiadores de vapor.**

**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:

<b>TIPO DE SUCIEDAD</b>	<b>METODO DE LIMPIEZA</b>	<b>MATERIAL LIMPIADOR</b>
<b>MANCHAS DE CAL</b>	Aplicar vinagre blanco a la superficie, seque frotando con un paño suave.	Paño especial para cristal vitrocerámico.
<b>MANCHAS POR REBALSES</b>	Limpiar con un paño húmedo y secar con un paño suave.	Limpiador líquido Multiuso.
<b>MANCHAS TORNASOLADAS</b>	Limpiar con un paño húmedo y secar con un paño suave.	Esponja de limpieza suave y limpiador líquido Multiuso.
<b>PLASTICO DERRETIDO</b>	Utilice una espátula de plástico.	Existen espátulas especiales para vitrocerámicos.
<b>RESTO DE ALIMENTOS ENDURECIDOS COMO COSTRAS</b>	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.

#### **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.

#### **PRESENTACIÓN DE PROBLEMAS Y GARANTÍA:**

#### **LIMPIEZA GENERAL**

**En la operación de limpieza de estos artefactos no se debe utilizar limpiadores a base de vapor o recurrir a un sistema de limpieza a base de vapor.**

- *Un buen mantenimiento y limpieza después de cada uso aumenta la vida de su horno y permite una utilización sin problemas.*
- *No usar nunca polvos abrasivos, productos inflamables, estropajos de acero o ácido para efectuar la limpieza del artefacto.*
- *Dejar bajar la temperatura y limpiar con una esponja húmeda y un detergente común.*
- *Las partes de acero inoxidable deben limpiarse después de utilizadas con agua y secarse con un paño suave.*
- *En caso de que las manchas persistan, debe usarse un detergente no abrasivo o vinagre caliente.*
- *El cristal de la puerta de horno debe limpiarse con agua caliente y un estropajo de nylon humedecido en un detergente común.*
- *Debe evitarse frotar el panel de mandos, porque esto puede hacer desaparecer las inscripciones contenidas en el mismo.*

#### **Limpieza del horno y del sector calienta platos.**

*Limpie los desbordes y manchas grandes con una esponja embebida en agua caliente, utilizando un **detergente líquido no agresivo**. Si después de esta operación ciertas manchas no son eliminadas, frótelas con un cepillo suave. Enjuague con agua caliente.*

#### **PRESENTACIÓN DE PROBLEMAS Y GARANTÍA:**

- *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](http://www.domec.com.ar)**