

Placa de Cocción Dominó

VIDRIOCERÁMICO

ES

I

Italiano

GB

English

FR

Français

DE

Deutsch

ES

Español

NL

Nederlands

PT

Português

DK 2KL (IX)

Índice

Instrucciones para el usuario

Instalación, 28
Utilización, 28
Mantenimiento, 28

Instrucciones para el instalador

Instalación, 31
Colocación, 31
Conexión eléctrica, 31

Asistencia, 32

ESTE PRODUCTO FUE CONCEBIDO PARA UN USO DE TIPO DOMÉSTICO. EL CONSTRUCTOR DECLINA CUALQUIER RESPONSABILIDAD EN EL CASO DE DAÑOS EVENTUALES A COSAS O PERSONAS QUE DERIVEN DE UNA INSTALACIÓN INCORRECTA O DE UN USO IMPROPIO, ERRADO O ABSURDO.

Estimado Cliente,

le agradecemos mucho y le felicitamos por su elección. Este nuevo producto, cuidadosamente estudiado y construido con materiales de primera calidad, ha sido probado esmeradamente para poder satisfacer todas sus exigencias de una perfecta cocción. Por lo tanto le rogamos lea y respete las fáciles instrucciones que le permitirán llegar a resultados excelentes desde la primera utilización. Con este moderno aparato le expresamos nuestras mejores felicitaciones.

ARISTON

EL CONSTRUCTOR

Instrucciones para el usuario

ES

Instalación

Todas las operaciones relativas a la instalación (conexión eléctrica) tienen que ser efectuadas por personal cualificado según las normas vigentes.

Para las instrucciones específicas véase la parte reservada al instalador.

NO FIJAR LA LÁMPARA HALÓGENA INTENSAMENTE

Uso

Mandos (Fig. 1-2)

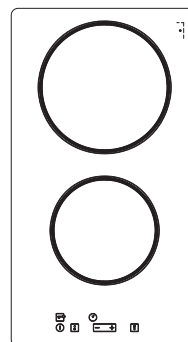
El control de la placa de cocción es efectuado mediante una tarjeta electrónica de microprocesador provista de sensores de rayos infrarrojos. El software de control permite tanto verificar los mandos lanzados como individualizar la presencia de eventuales situaciones de funcionamiento anómalo:

- caída de líquidos u otros objetos sobre el panel de mandos;
- luminosidad excesiva en el panel de mandos;
- presencia de condensación en el interior de la placa de cocción.

En caso de verificarse una cualquiera de las situaciones arriba indicadas, el sistema entra en estado de alarma de seguridad, esto es, las placas encendidas se apagan de inmediato, en el display aparece el mensaje "--AL--" y se activa un "beep" como aviso sonoro.

El funcionamiento del dispositivo se restablece una vez eliminada la causa de la anomalía. En caso de no obtenerse la reactivación, podrá ser necesario desconectar la alimentación de red y efectuar una nueva calibración de los parámetros (véase Primeru instalación).

Fig.1



Encendido del dispositivo

- 1- Pulsar la tecla (1) para activar el control: los indicadores del nivel de regulación (3) y los displays temporizador (7) muestran "0", mientras que los puntos sexagesimales (12) se encienden de modo intermitente.
- 2- La operación sucesiva deberá ser ejecutada dentro de los sucesivos 10 segundos ya que de lo contrario el aparato se apaga de modo automático.

Control de la Potencia y del Temporizador mediante las teclas "+" y "-"

Las teclas "+" y "-" (4) se utilizan para controlar tanto la potencia de las placas como el tiempo programado mediante el Temporizador/Cuentaminutos (7). Puesto que los mandos "+" y "-" (4) son comunes a las dos funciones, si se desea regular la potencia de las placas es preciso, antes que nada, seleccionar la zona interesada mediante la tecla (2) y el correspondiente nivel de potencia con las teclas "+" y "-" (4), luego seleccionar la función temporizador con la tecla (6) y, por último, ajustar el tiempo con "+" o "-" (4).

Encendido de la zona de cocción:

Una vez encendido el dispositivo, el encendido de una zona de cocción debe efectuarse dentro de los sucesivos 10 segundos, procediendo para ello de la siguiente forma:

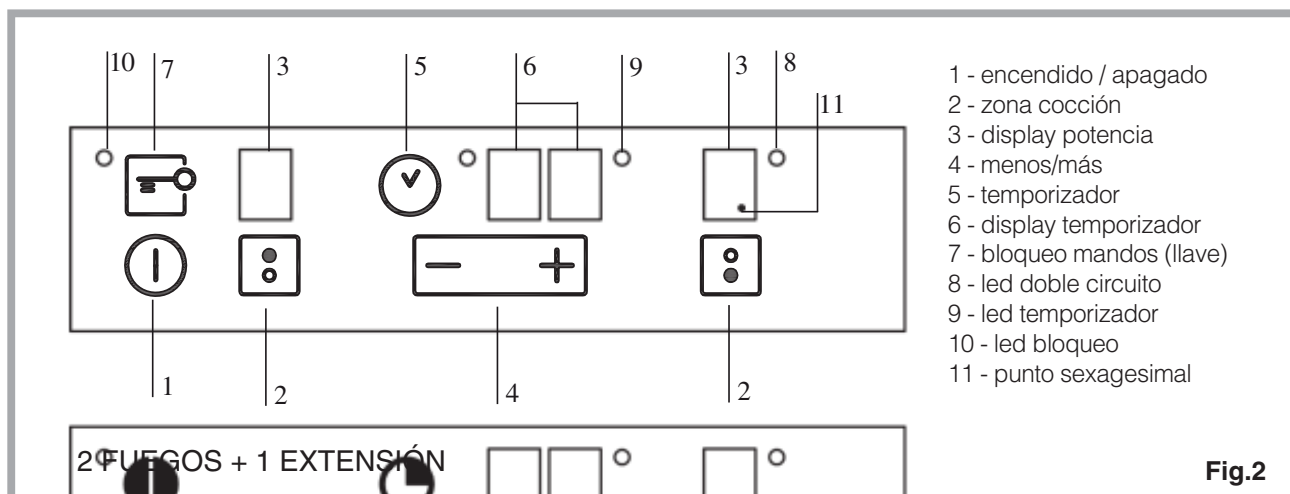


Fig.2

- 1- Presionar una de las teclas (2) para seleccionar la zona de cocción que se desea activar. En el respectivo display (3) aparece un "0" y se enciende el punto sexagesimal (12) para indicar que la respectiva zona de cocción ha sido activada.
- 2- Pulsar las teclas "+" y "-" (4) para regular el nivel de potencia (entre 1 y 9). Estas teclas cuentan con función de repetición. Manteniendo presionada de modo continuo una de estas teclas, se obtiene el aumento o la reducción del valor que se está programando.

Apagado de la zona de cocción:

- 1- La zona de cocción requerida debe estar activada y el respectivo punto sexagesimal (12) debe estar encendido.
- 2- Operar con la tecla "-" (4) para disponer el valor programado en "0". Después de tres segundos la zona de cocción se apagará de modo automático.

Apagado rápido de la zona de cocción:

- 1- La zona de cocción requerida debe estar activada y el respectivo punto sexagesimal (12) debe estar encendido.
- 2- Para apagar automáticamente la zona de cocción seleccionada se deben pulsar simultáneamente las teclas "+" y "-" (4).

Indicador de calor residual ("H"):

Una vez apagada la zona de cocción, si su temperatura es aún elevada como para poder causar quemaduras, en el respectivo display (3) aparecerá el símbolo "H" (calor residual). Esta indicación desaparecerá sólo al desaparecer el peligro (a 60 °C).

Apagado del aparato:

El aparato puede ser apagado en cualquier momento mediante la tecla de encendido/apagado (1).

Bloqueo del aparato o de la zona de cocción (llave)

El aparato puede ser bloqueado con la tecla de bloqueo o llave (8) a fin de impedir la ejecución accidental de operaciones. Esta función sirve también como dispositivo de seguridad para los niños. Mientras la función de bloqueo se encuentre activada, la presión ejercida sobre las teclas no produce ningún efecto salvo el apagado del aparato (1).

Apagado de seguridad

En caso de que una o más de una zona de cocción permanezca inadvertidamente encendida, el sistema de control, una vez transcurrido el tiempo límite de encendido, se encarga de apagarla/s automáticamente. En este caso aparecerá el símbolo "H".

Pre calentamiento automático

Este automatismo simplifica el proceso de cocción, ya que no se requiere la presencia humana durante

el ciclo de cocción. Esta función determina un pre calentamiento de la zona de cocción a la máxima potencia, a fin de aumentar rápidamente la temperatura de dicha zona hasta alcanzar el valor de régimen. Después de un cierto lapso el nivel de potencia asume espontáneamente el valor programado.

Activación del pre calentamiento automático

Operar con la tecla (2) para seleccionar la zona de cocción que interesa. Seleccionar el nivel de potencia 9 mediante la tecla "+" (4) y presionar nuevamente la tecla "+" (4) para activar la modalidad de pre calentamiento (encendido del símbolo "A" en el respectivo display). Para obtener un pre calentamiento con derivación espontánea hacia el nivel de potencia elegido (por ejemplo ("6")) se debe utilizar la tecla "-" (4) y situar la potencia en 6. Al concluirse esta última operación el sistema entrará en modalidad de pre calentamiento automático y en el display se visualizará alternativamente el nivel de potencia programado ("6") y el símbolo de pre calentamiento automático ("A").

Desactivación de la función de pre calentamiento automático

Una vez que la zona de cocción ha quedado en pre calentamiento (símbolo "A" en el display), para desactivar esta función se debe pulsar la tecla "-" (4) después de al menos 10 segundos a contar de la activación.

Función Temporizador

También esta función simplifica el proceso de cocción ya que permite ejecutar un ciclo completo de cocción sin presencia humana. Una vez transcurrido el tiempo programado mediante el temporizador, la zona de cocción será apagada de modo automático. En caso de no programarse explícitamente ninguna zona, la función temporizador opera simplemente como cuentaminutos (véase el respectivo capítulo "función temporizador como cuentaminutos").

Activación de la función temporizador:

- 1- La zona de cocción debe estar activada, esto es, el punto sexagesimal (12) relativo a la zona en cuestión debe estar encendido.
- 2- Si aún no se ha hecho, seleccionar un nivel de potencia comprendido entre 1 y 9.
- 3- Pulsar la tecla temporizador (6): en el display del temporizador aparece "00" y se enciende el testigo (10), correspondiente a la zona a programar.
- 4- Si aún no ha sido hecho, seleccionar el tiempo de cocción (entre 0 y 99 minutos) mediante las teclas "+" y "-" (4). La función temporizador se activa automáticamente dentro de los segundos sucesivos. Manteniendo constantemente presionada la tecla "+" o "-" (4) es posible programar rápidamente el tiempo de cocción. La función temporizador se activará en la zona de cocción seleccionada.

Apagado rápido de la zona de cocción y del respectivo temporizador:

Pulsando simultáneamente las teclas “+” y “-” (4) la zona de cocción se apaga de modo inmediato. De esta forma se desactiva también la función temporizador.

La función temporizador usada como cuentaminutos

Si esta función no es utilizada para una zona de cocción específica, puede ser utilizada como cuentaminutos. De esta forma, al llegar a cero el cuentaminutos la zona de cocción permanece encendida.

Programación del cuentaminutos:

- Si el dispositivo está apagado:
- 1- Pulsar la tecla de encendido (1).
 - 2- Pulsar la tecla del temporizador (6).
 - 3- Programar el tiempo preferido utilizando las teclas “+” y “-” (4).
- Si el dispositivo está encendido y una zona de cocción está activada:
- 1- Deseleccionar la zona pulsando la respectiva tecla de selección (2): el punto sexagesimal (13) se apaga.
 - 2- Pulsar la tecla temporizador (6).
 - 3- Programar el tiempo preferido mediante las teclas “+” y “-” (4).

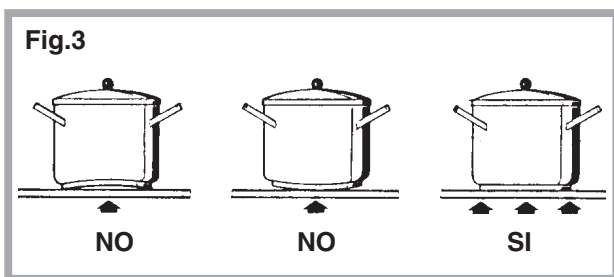
Apagado de la función cuentaminutos:

Al concluirse el lapso previsto se escucha una señal acústica de 2 minutos de duración. Para interrumpir anticipadamente esta señal acústica basta pulsar una tecla cualquiera. Si se desea interrumpir el temporizador antes de su retorno a cero:

- 1- Pulsar la tecla temporizador (6).
- 2- Devolver a cero el tiempo, manteniendo presionada la tecla “-” (4).

Desactivación rápida de la función cuentaminutos:

Presionar simultáneamente las teclas “+” y “-” (4).



TOUCH CONTROL	INTENSIDAD CALOR
1	Tenue
2 - 3	Moderada
4	Lenta
5 - 6	Media
7 - 8	Fuerte
9	Viva

Todas las restantes funciones permanecen sin modificaciones, tal como ya han sido descritas.

N.B.: - En el uso de los elementos calentadores se aconseja utilizar recipientes con fondo plano (Fig. 3) e diámetro igual o ligeramente superior a aquel indicado por la serigrafía.

- Evitar desbordamientos de líquido. Por lo tanto, a ebullición completa o de todas formas una vez que esté caliente el líquido, reducir la potencia;
- No dejar encendidas los elementos calentadores vacíos o con ollas o cacerolas vacías.

Al verificarse la más leve fractura del vidrio, desconectar de inmediato la alimentación eléctrica.

Mantenimiento (Fig. 4)

Antes de todo quitar los residuos de comida y las salpicaduras de grasa de la superficie de cocción con una raedera. Luego limpiar en la zona caliente con Sidel o Stahifix con papel de cocina. Luego aclarar con agua y secar con un trapo limpio. Trazas de papel de aluminio, de objetos de plástico, azúcar o comidas muy sacaríferas tienen que ser quitadas inmediatamente de la zona caliente de cocción con una raedera para evitar posibles daños a la superficie de cocción. En ningún caso utilicen esponjas o estropajos; eviten también utilizar detergentes químicos agresivos como Fornospray o quitamanchas.

NO UTILIZAR LIMPIADORES A VAPOR

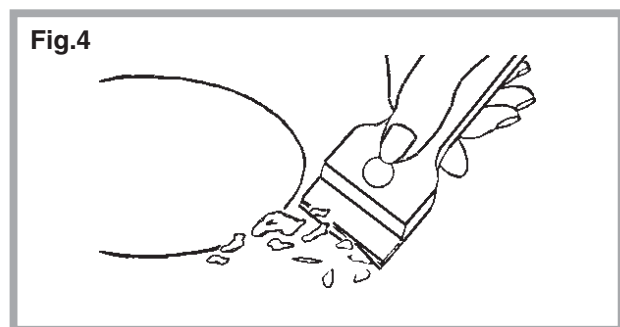
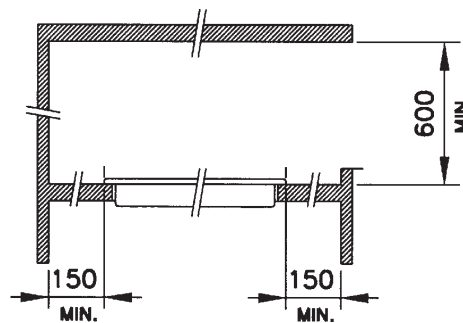
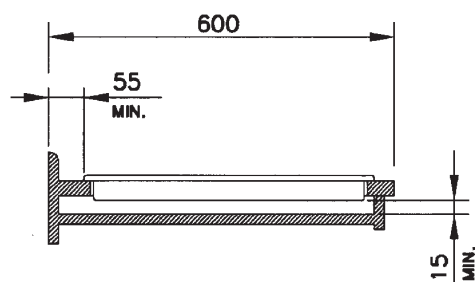
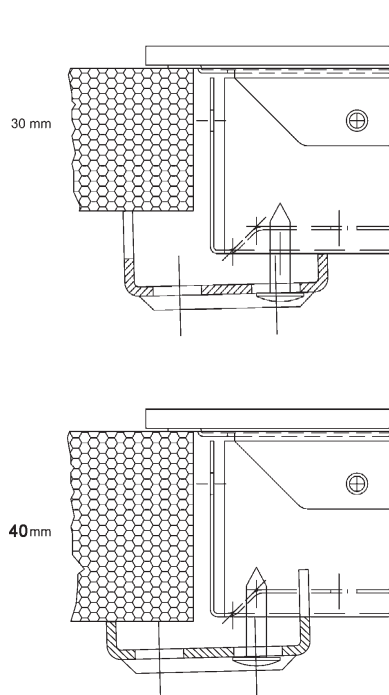
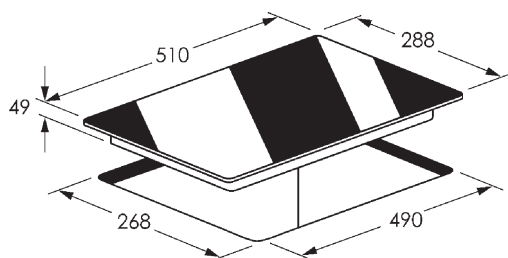
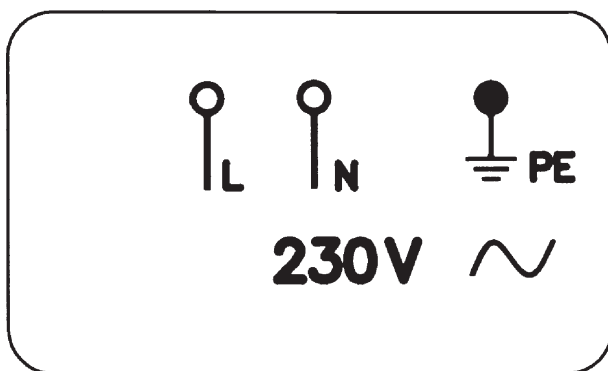


Fig.5



mm



H05RR-F3x1.5

LA SUSTITUCIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN DEBE SER REALIZADA POR PERSONAL CUALIFICADO

Fig.6

Instrucciones para el instalador

ES

Instalación

Las presentes instrucciones están dirigidas al instalador como guía para la instalación, regulación y mantenimiento según las leyes y las normas vigentes. Las intervenciones tienen que ser efectuadas siempre con el aparato desenchufado.

Colocación (Fig. 5)

El aparato ha sido estudiado para ser empotrado en un tablero de trabajo como ilustrado en la relativa figura. Preparar sobre todo el perímetro de la superficie la masilla impermeable en dotación.

Conexión eléctrica (Fig. 6)

Antes de efectuar la conexión eléctrica comprobar que:

- las características de la instalación satisfagan cuando indicado en la placa matrícula colocada sobre el fondo de la superficie de conexión;
- que la instalación tenga una eficaz conexión de tierra según las normas y las prescripciones de ley vigentes. La puesta a tierra es obligatoria por ley.

En el caso de que el aparato no tenga el cable y/o el relativo enchufe utilizar material apto para la absorción indicado en la placa matrícula y para la temperatura de trabajo. El cable en ningún punto tendrá que llegar a una temperatura superior de 50°C a la temperatura ambiente. Para la conexión directa a la red es necesario interponer un interruptor omnipolar dimensionado para la carga de placa que asegure la desconexión de la red con una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III, de conformidad con las reglas de instalación (el cable de tierra amarillo/verde no debe estar interrumpido). El enchufe o el interruptor omnipolar tienen que ser fácilmente alcanzables con el aparato instalado.

N.B.: El constructor declina cualquier responsabilidad en el caso de que lo dicho arriba y las usuales normas contra los infortunios no sean respetadas.

Si el cable de alimentación se daña, hágalo sustituir por el fabricante, por un centro de asistencia técnica autorizado o por un técnico de competencia similar, a fin de prevenir todo tipo de riesgos.

ELEMENTOS CALENTADORES		
TIPO		W
Monocircuito radiante / Mixto halógeno	Ø145	1200/1200
Monocircuito radiante / Mixto halógeno	Ø180	1700/1800

Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica:

1. Compruebe si puede solucionar el problema.
2. Vuelva a poner en marcha el aparato para comprobar si la avería se ha solucionado. Si el resultado es negativo, desconecte el aparato y repita la operación al cabo de una hora.
3. Si el problema persiste, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

Comuniqué:

- el tipo de problema,
- el modelo,
- el número Service (el número que aparece después de la palabra SERVICE en la placa de características situada en la parte posterior del aparato)
- su dirección completa,
- su número y prefijo telefónico.

No recurra nunca a técnicos no autorizados y rechace siempre la instalación de repuestos que no sean originales.

El constructor declina toda responsabilidad por las posibles inexactitudes contenidas en el presente documento, imputables a errores de impresión o relacionadas. El constructor se reserva el derecho de aportar a sus propios productos aquellas modificaciones que se considere necesarias o útiles, sin perjudicar las características esenciales.