

BRILDOR®

Plancha Transfer Brildor A3.2

Manual de Instrucciones



Español

ÍNDICE

1.	Características técnicas.....	2
2.	Componentes	3
3.	Funcionamiento.....	4
4.	Mantenimiento.....	6
5.	Diagrama del Circuito Eléctrico.....	7

1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Dimensiones de la plancha	780 x 680 x 400 mm
Tamaño del plato	38 x 38 cm
Grosor máx de planchado	15mm
Voltaje	220 V / 1 fase
Potencia	1,8 Kw
Rango de tiempo	0-999 seg
Temperatura máxima	225°C
Dimensiones del embalaje	102 x 64 x 82 cm
Peso bruto	81,06 kg

2. COMPONENTES

Estos son los componentes principales de la plancha transfer Brildor A3.2, una plancha tipo sandwich con apertura automática electromagnética y que permite planchar artículos planos con un grosor máximo de 15mm.



3. FUNCIONAMIENTO

1. Ajuste de la temperatura



Pulsa el interruptor para encender la plancha, y se encenderá el piloto luminoso de temperatura. El visualizador digital indica OFF.



Pulsa el botón OK, el visualizador indica C que se refiere a grados centígrados. Pulsa las flechas ^ o v para seleccionar "C" para medir la temperatura en grados centígrados o "F" para Farenheit.



Pulsa el botón OK, el piloto de temperatura se encenderá. Pulsa las flechas ^ o v para configurar la temperatura según el producto. Nota: la temperatura aparecerá indicada en el visualizador solo después de alcanzar los 100°C. Es normal que la temperatura no aparezca indicada cuando se acaba de encender la plancha.

2. Ajuste del tiempo



Después de ajustar la temperatura, pulsa el botón OK y se encenderá el piloto luminoso correspondiente al tiempo. Pulsa las flechas ^ o v para configurar el tiempo según las instrucciones del producto.



Pulsa el botón OK después de ajustar el tiempo, y el visualizador mostrará cómo incrementa la temperatura. Dependiendo de la versión de contador, aparecerá LO ó 0. El piloto luminoso correspondiente a "CD-L" indica la cuenta atrás del tiempo de planchado.

3. Calibración de la plancha



Si observas una discrepancia entre la temperatura real del plato de la plancha y la temperatura indicada en el visualizador, puedes utilizar el modo P5 para calibrar la plancha y compensar esa diferencia. Por ejemplo, si la temperatura real del plato de la plancha es 180°C pero el visualizador indica 200°C, pulsa el botón OK durante 5 segundos para activar el modo P5. Una vez activado el modo P5, pulsa la flecha hacia ARRIBA ^ hasta configurar el valor a 20, y a continuación vuelve a pulsar el botón OK durante 5 segundos para regresar al modo de funcionamiento normal. Si por el contrario, la temperatura real del plato de la plancha es 200°C pero el visualizador indica que es 180°C, deberás pulsar la flecha hacia ABAJO v para configurar a - 20, y a continuación pulsa el botón OK durante 5 segundos para regresar al modo de funcionamiento normal.

4. Proceso de planchado

- Comprueba que el cable eléctrico está correctamente conectado en la toma de pared.
- Pulsa el interruptor para encender la plancha y realiza el ajuste de temperatura y tiempo.
- Espera hasta que la plancha alcance la temperatura programada, y cuando llegue este momento la plancha emitirá una señal sonora.
- Extrae el plato inferior de la plancha y coloca correctamente el artículo que quieres planchar y el papel impreso boca abajo en contacto con el artículo.
- Cierra la plancha y se iniciará la cuenta atrás del tiempo programado. Cuando haya transcurrido el tiempo, la plancha se abrirá automáticamente.
- Consulta las instrucciones del papel utilizado para saber si debes retirar el papel (pelar) en frío o en caliente.

5. Consejos

- Cuando la plancha no esté siendo utilizada, apaga la plancha y desenchufa el cable de alimentación.
- Si la plancha está inactiva durante más de 30 minutos, el plato de la plancha se enfriará a temperatura ambiente.
- El ventilador de refrigeración de la plancha se pondrá en funcionamiento automáticamente cuando se alcancen los 80°C. Esto reduce la temperatura de las piezas eléctricas y prolonga la vida útil de estas piezas.
- Para asegurar el funcionamiento óptimo de la plancha se recomienda ajustar la temperatura como máximo a 210°C.
- El plato superior de la plancha puede pivotar ligeramente hacia delante y hacia atrás en movimiento rotacional. Esto es normal y es debido a la holgura necesaria que debe tener una plancha sándwich para poder abrir y cerrar.

4. MANTENIMIENTO

Problema	Solución
Enciendo la plancha y no funciona	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comprueba que el cable está correctamente conectado. 2. Comprueba si el interruptor o el controlador digital está averiado. 3. Comprueba si se ha fundido el fusible.
El panel digital funciona pero la plancha no se calienta	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comprueba que el termopar del plato de la plancha hace contacto. Si el termopar está suelto, la pantalla indicará 255 y emitirá un sonido. 2. Comprueba si la luz fija del relé está encendida, en caso contrario comprueba si el relé o el controlador digital están averiados. 3. Si ya has sustituido el relé pero el plato de la plancha todavía no se calienta, comprueba si el plato de la plancha está averiado o el cable eléctrico del plato está suelto.
La plancha funciona pero de repente indica 255°C	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comprueba si el termopar del plato realiza contacto. 2. Si el termopar está en contacto pero la plancha sigue indicando 255°C, esto significa que está defectuoso.
La plancha se calienta de 0 a 180°C, pero repentinamente salta a 200°C o 300°C o la temperatura varía irregularmente	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comprueba si el termopar del plato realiza contacto. 2. Si el termopar está en buenas condiciones, esto indica que el controlador digital está averiado y debe ser sustituido por uno nuevo.
La temperatura está fuera de control: se configura a 180°C pero alcanza 200°C	<ol style="list-style-type: none"> 1. El relé está averiado y debe ser sustituido por uno nuevo. 2. El controlador digital está averiado y debe ser sustituido por uno nuevo.
El ajuste de temperatura y tiempo no funciona bien después de cambiar el plato	<p>Reconfigura la temperatura y el tiempo siguiendo las instrucciones de funcionamiento.</p>
Otros puntos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Se recomienda lubricar las articulaciones de la plancha con regularidad para prolongar la vida útil de la plancha. 2. Protege el plato de la plancha durante su funcionamiento y cuando esté inactiva. 3. Conserva la plancha en un lugar seco. 4. Si no consigues solucionar algún problema eléctrico, solicita soporte técnico al proveedor.

5. DIAGRAMA DEL CIRCUITO ELÉCTRICO

