

LINEA
ENCASTRABLE

LONGVIE

Manual de Instrucciones *Anafe vitrocerámico de 4 zonas de cocción*



Atención al Cliente

Acceda al contacto de servicio de Atención al Cliente,
escaneando el código QR con su dispositivo móvil.



Manual de Usuario

*Le agradecemos haber confiado en la tecnología **LONGVIE** y lo felicitamos por compartir con nosotros el orgullo que sentimos de haber logrado combinar estilo, robustez, funcionalidad, prestación, fácil limpieza y larga vida en un solo producto.*

longvie.com.ar

MEDIDA
17 X 22

● NEGRO

Garantía

LONGVIE S.A. garantiza al comprador de este artefacto por el término de 1 año (un año) a partir de la fecha de adquisición (fecha de la factura fiscal de la primera compra), el normal funcionamiento contra cualquier defecto de fabricación y/o vicio material, y se compromete a reparar el mismo -sin cargo alguno para el adquiriente- cuando el mismo fallare en situaciones normales de uso y bajo las condiciones que a continuación se detallan:

1. Este certificado de garantía es válido únicamente en la República Argentina.
2. Son beneficiarios del mismo el comprador original y los sucesivos adquirientes que exhiban la factura de la primera compra dentro del plazo antes mencionado.
3. En caso de traslado del artefacto a la fábrica o taller habilitado, el transporte será realizado por el responsable de la garantía y serán a su cargo los gastos de fletes y seguros.
4. Serán causas de anulación de esta garantía:
 - 4.1 Uso impropio o distinto del uso doméstico.
 - 4.2 Excesos o caídas de tensión eléctrica que impliquen uso en condiciones anormales.
 - 4.3 Excesiva presión de gas (en artefactos a gas).
 - 4.4 Instalación en condiciones distintas a las marcadas en el "Manual de Instalación, Uso y Mantenimiento" que se adjunta y forma parte de esta garantía.
 - 4.5 Instalación del artefacto a la intemperie, excepto la unidad exterior de los acondicionadores de aire.
 - 4.6 Instalación por parte de instaladores no matriculados.
 - 4.7 Intervención al artefacto por personal no autorizado por **LONGVIE S.A.**
 - 4.8 La operación del artefacto en condiciones no prescriptas en el "Manual de Instalación, Uso y Mantenimiento" que se adjunta y forma parte de esta garantía.
 - 4.9 Falta de mantenimiento según lo indica el "Manual de Instalación, Uso y Mantenimiento" que se adjunta y forma parte de esta garantía.
5. La garantía carecerá de validez si se observare lo siguiente:
 - 5.1 Enmiendas o raspaduras en los datos del certificado de garantía o factura fiscal.
 - 5.2 Falta de factura fiscal original.
 - 5.3 Falta de fecha en la factura.

6. En caso de reparación o compra de repuestos, el comprador deberá dirigirse personal o telefónicamente al servicio técnico autorizado más cercano según nómina que se adjunta a esta garantía.

7. No están cubiertos por esta garantía los siguientes casos:
- 7.1 Los daños ocasionados al exterior del gabinete.
 - 7.2 Las roturas, golpes, caídas o rayaduras causadas por traslados o estibaje inadecuado.
 - 7.3 Los daños o fallas ocasionados por deficiencias o interrupciones del circuito de alimentación eléctrica, o defectos de instalación o por intervenciones no autorizadas.
 - 7.4 Los daños causados al artefacto por la incrustación de las sales minerales que pueda contener el agua utilizada.

8. **LONGVIE S.A.** no asume responsabilidad alguna por los daños personales o a la propiedad que pudieran causar la mala instalación o uso indebido del artefacto, incluyendo en este último caso a la falta de mantenimiento y/o limpieza adecuada.

9. **LONGVIE S.A.** asegura que este producto cumple con las normas de seguridad vigentes en el país.

10. En caso de falla, **LONGVIE S.A.** asegura al comprador la reparación y/o reposición de piezas para su correcto funcionamiento en un plazo no mayor a 30 días. No obstante, se deja aclarado que el plazo usual no supera las 72 hs. (3 días hábiles).

11. Toda intervención de nuestro servicio técnico autorizado, realizada a pedido del comprador dentro del plazo de la garantía, que no fuera originada por falla o defecto alguno cubierto por este certificado, deberá ser abonada por el interesado de acuerdo a la tarifa vigente de mano de obra y/o repuestos.

12. El presente certificado, que se ajusta a la Ley 24.240 y su decreto reglamentario 1798/94, anula cualquier otra garantía implícita o explícita, por la cual y expresamente no autorizamos a ninguna otra persona, sociedad o asociación a asumir por nuestra cuenta ninguna responsabilidad con respecto a nuestros productos.



LONGVIE

Laprida 4851 - (B1603ABI) Villa Martelli, Prov. de Bs. As. - Tel.: 4709-8501 - www.longvie.com

INDUSTRIA ARGENTINA

ART. 13886



ÍNDICE

CONSEJOS DE LIMPIEZA PARA SU VITROCERÁMICA	2
SEGURIDAD	4
● Precauciones antes de utilizarla para cocinar	4
● Utilización del artefacto	4
● Precauciones para no deteriorar el artefacto	5
● Precauciones en caso de fallo del artefacto	5
● Otras precauciones	6
DESCRIPCIÓN DEL ARTEFACTO	6
● Características técnicas	6
● Panel de mando	7
UTILIZACIÓN DEL ARTEFACTO	7
● Contactos sensibles	7
● Indicaciones	7
● Indicador de calor residual	7
PUESTA EN MARCHA Y USO DEL ARTEFACTO	8
● Antes de la primera utilización	8
● Puesta en marcha	8
● Área de extensión	8
● Programación de la cocción automática	9
● Bloqueo del panel de mando	10
CONSEJOS DE COCCIÓN	10
● Ejemplos de ajuste de las potencias de cocción	10
CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA	11
QUE HACER EN CASO DE PROBLEMA	11
PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE	12
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN	13
CONEXIÓN ELÉCTRICA	14
SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE	15





Le agradecemos la confianza que nos ha otorgado al elegir nuestra placa de cocción vitrocerámica **LONGVIE**.

Con el fin de conocer bien este artefacto, le recomendamos lea atentamente estas instrucciones de utilización en su totalidad y las conserve para consultas posteriores.

CONSEJOS DE LIMPIEZA PARA SU VITROCERÁMICA

Queremos felicitarle por su decisión de adquirir una auténtica vitrocerámica SCHOTT CERAN®. Ahora es propietario de un artículo original de la casa SCHOTT, el fabricante de vitrocerámica líder en todo el mundo, y con él posee un producto de máxima calidad y con una larga vida útil. Para que pueda disfrutar de su nueva vitrocerámica durante mucho tiempo, queremos darle algunos consejos importantes para su cuidado.

CONSEJOS ÚTILES PARA SU CUIDADO

Le aconsejamos que limpie su vitrocerámica SCHOTT CERAN® con frecuencia, lo ideal es que lo haga después de cada uso. Evite las esponjas que raspen y los agentes abrasivos. Evite también los productos de limpieza químicos agresivos como los pulverizadores para hornos o los quitamanchas, así como los productos de limpieza universales o para el baño. En el anexo encontrará una lista de productos de limpieza y protección adecuados contra los ataques de azúcar.

Así se mantiene su vitrocerámica de SCHOTT CERAN® brillante durante más tiempo:

- Utilice baterías de cocina con fondo liso para evitar daños en la superficie.
- Como grosor de fondo ideal recomendamos 2 - 3 mm para acero esmaltado y 4 - 6 mm para acero inoxidable con fondo sándwich.
- Levante siempre su batería de cocina al desplazarla para evitar arañazos en la vitrocerámica.
- Las vitrocerámicas SCHOTT CERAN® Miradur™ con recubrimiento resistente al rayado pueden también limpiarse con los productos de limpieza y métodos recomendados.

SCHOTT
CERAN®

Basta un descuido ...

... para que el plástico, el papel de aluminio, el azúcar o alimentos con azúcar acaben en la vitrocerámica caliente. Le aconsejamos que los retire con la mayor rapidez posible del área de cocción caliente con una rasqueta metálica adecuada. Si se funden, podrían dañar la vitrocerámica. Por eso, antes de cocinar alimentos con un elevado contenido en azúcar, aplique un producto de limpieza adecuado.



RESULTADO BRILLANTE EN TRES SENCILLOS PASOS:



Para una limpieza a fondo, retire primero la suciedad más llamativa y los restos de comida con una rasqueta metálica adecuada.



Cuando la placa ya esté fría, vierta unas gotas de un producto de limpieza adecuado sobre la vitrocerámica SCHOTT CERAN® y pase un papel de cocina o un paño limpio.



A continuación, frote la vitrocerámica con un paño húmedo y séquela con un paño limpio. ¡Listo!

¿Cómo identifico una rasqueta adecuada para vitrocerámica?

- Rasqueta de metal (no se derrite ni se incendia)
- Rasqueta fácil de bloquear / desbloquear
- La cuchilla está jada, es estable y no se desplaza
- La cuchilla está intacta, limpia y es inoxidable
- Rasqueta certificada por un instituto de control
- Manual de usuario e instrucciones de seguridad disponibles



SEGURIDAD

PRECAUCIONES ANTES DE UTILIZARLA PARA COCINAR

- Retire todos los elementos del embalaje.
- La instalación y la conexión eléctrica del artefacto deben encargarse a un especialista autorizado. El fabricante no será responsable de los daños resultantes de un error de empotramiento o de conexión eléctrica.
- El artefacto sólo debe utilizarse si está montado e instalado en un mueble y una superficie de trabajo homologados y adaptados.
- Su utilización va únicamente destinada a los usos domésticos habituales (preparación de alimentos), con exclusión de cualquier otra utilización doméstica, comercial o industrial.
- Retire todas las etiquetas y autoadhesivos del cristal vitrocerámico.
- No transforme ni modifique el artefacto.
- La placa de cocción no debe servir como soporte ni como superficie de trabajo.
- La seguridad sólo está asegurada si el artefacto está conectado a una toma de tierra de protección conforme a los reglamentos vigentes.
- No utilice alargues para la conexión a la red eléctrica.
- El artefacto no debe utilizarse encima de un lavavajillas o de una secadora de ropa: los vapores de agua desprendidos podrían deteriorar la electrónica.
- Este artefacto no está previsto para el funcionamiento con un reloj temporizador externo o un mando a distancia.
- **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo debe ser supervisado continuamente.

UTILIZACIÓN DEL ARTEFACTO

- Apague siempre las zonas de cocción después de utilizarlas.
- Vigile constantemente los guisos que utilizan grasas y aceites, ya que son susceptibles de inflamarse rápidamente.
- Tenga cuidado del riesgo de quemaduras durante y después de la utilización del artefacto.
- Los niños no deben manipular el artefacto.
- Asegúrese de que ningún cable eléctrico, fijo o móvil, del artefacto toque el cristal o el recipiente caliente.
- Los objetos magnetizables (tarjetas de crédito, disquetes informáticos, calculadoras) no deben estar cerca del artefacto en funcionamiento.
- No coloque ningún objeto metálico, excepto los recipientes a calentar. En caso de conexión accidental o de calor residual, este objeto, según el material, tiene el riesgo de fundirse o de empezar a arder.
- No cubra nunca el artefacto con un trapo o con una hoja de protección. Podría calentarse mucho y encenderse.





- El anafe debe ser utilizado por personas adultas y exclusivamente para la función de cocción o calentamiento de alimentos. Cualquier otro uso es considerado peligroso y puede dañar el anafe. El fabricante no se responsabilizará ante los daños ocasionados por el uso indebido de los mismo.
- La limpieza o el uso de éste artefacto no debe realizarse por niños sin supervisión.

***Éste anafe no ha sido diseñado para el uso de niños o personas con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca de su uso por personas responsables de su seguridad.
Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el artefacto.***

PRECAUCIONES PARA NO DETERIORAR EL ARTEFACTO

- Las cacerolas con base sin pulir (fundición no esmaltada,...) o estropeadas pueden dañar la vitrocerámica.
- La presencia de arena u otros materiales abrasivos puede dañar la vitrocerámica.
- Evite dejar caer objetos, aunque sean pequeños, sobre la vitrocerámica.
- No dé golpes a los bordes del cristal con las cacerolas.
- Asegúrese de que la ventilación del aparato se haga según las instrucciones del fabricante.
- No coloque ni deje cacerolas vacías sobre la placa de cocción.
- Evite que azúcar, materiales sintéticos o papel de aluminio toquen las zonas calientes. Estas partículas pueden, al enfriarse, provocar roturas u otras modificaciones en la superficie vitrocerámica: desconecte al aparato y retírelas inmediatamente de la zona de cocción cuando aún está caliente (atención: peligro de quemaduras).
- No almacenar objetos sobre la placa de cocción.
- No coloque nunca recipientes calientes sobre la zona de los mandos.
- Si hay un cajón situado bajo el artefacto empotrado, asegúrese que hay distancia suficiente (2 cm) entre el contenido de este cajón y la parte inferior del aparato con el fin de asegurar una buena ventilación.
- No deposite objetos inflamables (por ejemplo sprays) en el cajón situado bajo la placa de cocción. Las eventuales bandejas para cubiertos deben ser de material resistente al calor.

PRECAUCIONES EN CASO DE FALLO DEL ARTEFACTO

- Si se constata una avería, es necesario desconectar el artefacto y desenchufar la línea de alimentación eléctrica.
- En caso de saltaduras o fisuras en la vitrocerámica es imperativo desconectar el artefacto de la red eléctrica y avisar al servicio posventa.
- Las reparaciones sólo pueden ser realizadas por personal especializado. En ningún caso abra el artefacto usted mismo.



- **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apagar el artefacto para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.

OTRAS PRECAUCIONES

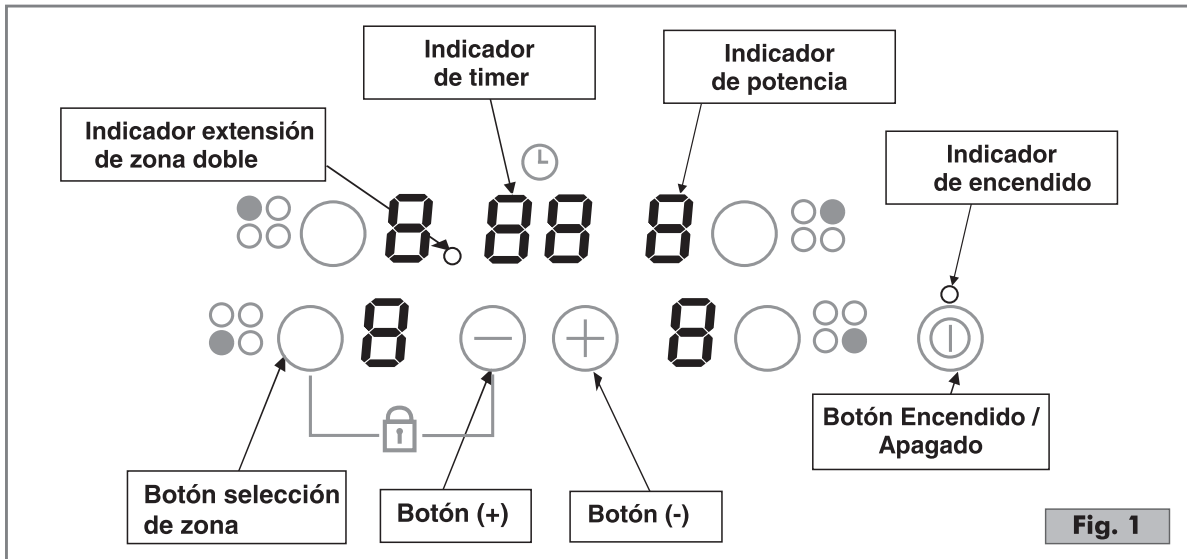
- Asegúrese siempre de que el recipiente de cocción esté centrado en la zona de cocción. El fondo de la cacerola debe cubrir, tanto como sea posible, la zona de cocción.
- Para usuarios que lleven un marcapasos, el campo magnético puede influir en su funcionamiento. Le recomendamos se asesore con el proveedor o el médico.
- No utilice recipientes de material sintético o de aluminio: podrían fundirse sobre las zonas de cocción aún calientes.
- El deshecho de este artefacto requiere un procedimiento especial. Consulte con su administración local sobre las posibilidades de reciclaje.

DESCRIPCIÓN DEL ARTEFACTO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS		UNIDAD	AVST360K		
Elementos Radiantes	Potencia/Diámetro	W/mm	Delantero derecho	1650/200	
			Trasero derecho	1200/165	
			Trasero izquierdo	1000 - 1200 / 230	
			Delantero izquierdo	1200 / 165	
Potencia Total		W	5800		
Alimentación eléctrica		Volt	220 / 380		
		Hz	50		
Medidas	Externas	Ancho	cm	59	
		Alto	cm	5	
		Profundidad	cm	52	
	Mín./Máx. del Nicho	Ancho	cm	55 / 56	
		Alto	cm	9 mín.	
		Profundidad	cm	48.5/49	
	Embalaje	Ancho	cm	65	
		Alto	cm	11	
		Profundidad	cm	57	
Peso embalado		kg	10		
Certificado de Seguridad Eléctrica N°					
Aprobado según Normas IRAM 2092-1/1996					

PANEL DE MANDO



UTILIZACIÓN DEL ARTEFACTO

CONTACTOS SENSIBLES

Su artefacto dispone de contactos sensibles que permiten controlar las diferentes funciones. Ellos pueden activarse con un simple roce. Se indicará esta activación gracias a una luz piloto, una visualización y/o una señal sonora.

No pulse varios contactos a la vez.

INDICACIONES

Indicación	Designación	Función
0	Cero	Zona de cocción activada
1...9	Nivel de potencia	Elección nivel de cocción
A	Acelerador de calor	Cocción automática
E	Mensaje de error	Fallo electrónico
H	Calor residual	La zona de cocción aún caliente
L	Bloqueo	La place está protegida

PUESTA EN MARCHA Y USO DEL ARTEFACTO

ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN

Limpie el artefacto con un trapo húmedo y séquelo. No utilice detergente ya que podría provocar una coloración azulada en las superficies vitrificadas.

PUESTA EN MARCHA

- Conectar / Apagar la placa de cocción:

Acción	Zona de mandos	Indicador
Conectar	pulsar [0]	2 x [0]
Conectar	pulsar [0]	[0] o [H]

- Conectar / Encender una zona de calefacción:

Acción	Zona de mandos	Indicador
Seleccionar la zona	pulse zona correspondiente	visualizador encendido
Aumentar	pulse [+]	[1] hasta [9]
Disminuir	pulse [-]	[9] hasta [1]
Apagar	pulse simultáneamente [+] y [-] o pulse [+]	[0] o [H]

Si no se realiza ningún ajuste en el plazo de 20 segundos, el sistema vuelve a la posición de espera.

ÁREA DE EXTENSIÓN

- Conectar / Apagar un área de extensión

Acción	Zona de mandos	Indicador
Seleccionar la zona	Pulse botón zona doble	[0]
Aumentar	Pulse [+]	[0] hasta [9]
Encender	Pulse botón zona doble	Indicador luminoso encendido
Apagar	Pulse botón zona doble	Indicador luminoso apagado

FUNCIÓN MINUTERO

El minuterero puede asignarse simultáneamente a las 2 placas de cocción y con ajustes diferentes de tiempo en minutos (de 0 a 99 minutos) para cada una de las placas.

- Ajuste o modificación de la duración de la cocción

Acción	Zona de mandos	Indicador
Seleccionar la zona	Pulse el botón de selección	[0]
Seleccionar la potencia	Pulsar [+] o [-]	[1]...[9]
Seleccionar "Minuterero"	Pulse simultáneamente [+] y [-]	[00]
Disminuir la duración	Pulsar [-]	[00] pasa a 30,29...
Aumentar la duración	Pulsar [+]	El tiempo aumenta



Después de algunos segundos, el piloto de control pasa de “centelleo” a “fijo”.
La duración queda seleccionada y se inicia la cuenta atrás.

- **Detener la función minuterero de cocción**

Acción	Zona de mandos	Indicador
Seleccionar la zona	Pulse el botón de selección	[0]
Seleccionar “Minuterero”	Pulse simultáneamente [+] y [-]	Tiempo restante
Desactivar “Minuterero”	Pulsar [-]	[00]

Cuando hay varios minutereros activados, basta repetir la operación.

- **Paro automático al final de la cocción**

Cuando ha transcurrido el tiempo de cocción seleccionado, el minuterero lo indica centelleando [00] y produciendo una señal sonora.

Para detener el sonido y el centelleo, basta pulsar un botón

- **Minuterero utilizado sin cocción**

Acción	Zona de mandos	Indicador
Activar la placa de cocción	Pulsar [Ⓞ]	[0] o [H]
Seleccionar “Minuterero”	Pulse simultáneamente [+] y [-]	[00]
Disminuir la duración	Pulsar [-]	[00] pasa a 30,29...
Aumentar la duración	Pulsar [+]	El tiempo aumenta

El piloto de control centellea y pasados algunos segundos se apaga.

Cuando ha transcurrido el tiempo seleccionado, el minuterero lo indica centelleando [00] y produciendo una señal sonora.

Para detener el sonido y el centelleo, basta pulsar un botón.

PROGRAMACIÓN DE LA COCCIÓN AUTOMÁTICA

Todas las zonas de cocción están equipadas de un dispositivo de cocción automática. La zona de cocción se pone en funcionamiento a plena potencia durante cierto tiempo, luego reduce automáticamente la potencia hasta el nivel preseleccionado.

- **Activación del sistema automático de cocción:**

Acción	Zona de mandos	Indicador
Seleccionar la zona	pulse el botón de selección	[0]
Activar la potencia plena	pulse [+]	Pasa a [1] [9]
Activar el automatismo	volver a pulsar [+]	[9] parpadea con [A]
Seleccionar nivel (por ejemplo “7”)	pulse [-]	[9] pasa a [8] [7] [7] parpadea con [A]





- **Desconexión del sistema automático de cocción:**

Acción	Zona de mandos	Indicador
Seleccionar la zona (por ejemplo "7")	pulse el botón de selección	[7] parpadea con [A]
Seleccionar nivel	pulse [-] o [+]	Nivel seleccionado

BLOQUEO DEL PANEL DE MANDO

Para evitar modificar una selección de la placa de cocina, sobre todo durante la limpieza del vidrio, la zona del panel de mandos (con la excepción de la tecla marcha/parada [⏻]) se puede bloquear.

- **Bloqueo**

Acción	Zona de mandos	Indicador
Encender	Pulse [⏻]	4 x [0]
Bloquear la placa	Pulsar al mismo tiempo [-] y [0] de la zona delantera izquierda Pulsar de nuevo en [0]	Sin cambio 4 x [L]

- **Desbloqueo**

Acción	Zona de mandos	Indicador
Encender	Pulse [⏻]	4 x [L]
Durante los 5 segundos tras la puesta en funcionamiento:		
Desbloquear la placa	Pulsar al mismo tiempo [-] y [0] de la zona delantera izquierda Pulsar de nuevo en [-]	4 x [0] Los mensajes visualizados se apagan

CONSEJOS DE COCCIÓN

EJEMPLOS DE AJUSTE DE LAS POTENCIAS DE COCCIÓN

(los siguientes valores son indicativos)

1 a 2	Fundir Recalentar	Salsas, mantequilla, chocolate, gelatina. Platos precocinados.
2 a 3	Inflar Descongelar	Arroz, puddings y platos cocinados. Legumbres, pescados, productos congelados.
3 a 4	Vapor	Legumbres, pescados, carne.
4 a 5	Agua	Patatas hervidas, sopas, pastas, Legumbres frescas.
6 a 7	Cocer a fuego suave	Carnes, hígado, huevos, salchichas, Goulasch, filetes rellenos, callos.
7 a 8	Cocer, Freír	Patatas, buñuelos, tortas.
9	Freír, llevar a ebullición	Filetes, tortillas, agua.



CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA

**Es necesario apagar completamente el artefacto para limpiarlo.
Deje enfriar el artefacto, ya que hay riesgo de quemaduras.**

- Limpie los restos de cocción con agua a la que haya añadido un producto lavavajillas o un producto comercial aconsejado para vitrocerámica.
- No utilice productos de limpieza abrasivos que podrían dañar el artefacto.
- Seque el artefacto con un trapo limpio.
- Retire inmediatamente el azúcar o materiales que contengan azúcar.
- No utilice en ningún caso aparatos “a vapor” o “a presión”.
- No utilice objetos que comporten riesgo de rayar la vitrocerámica (como estropajos abrasivos o puntas de cuchillo...).

QUÉ HACER EN CASO DE PROBLEMA

La placa de cocción o las zonas de cocción no se encienden:

- La placa está mal conectada a la red eléctrica.
- Ha saltado el fusible de protección.
- Se ha colocado un objeto sobre las teclas sensibles.
- Los contactos táctiles están cubiertas de agua o de grasa.

Aparece el símbolo [E]:

- Póngase en contacto con el servicio posventa.

Una o todas las zonas de la placa de cocción se ponen en funcionamiento:

- La activación de seguridad ha funcionado.
- Esta se activa en caso de que haya olvidado cortar una de las zonas de calor.
- También se pone en marcha cuando una o varias teclas sensibles están cubiertas.

Aparece el símbolo [L]:

- Consulte el capítulo relativo al bloqueo del panel de mandos.

Aparece el símbolo [ER03]:

- Consulte el capítulo relativo al antidesbordamiento.

Aparece el símbolo [Er21]:

- La placa está sobrecalentada, deje que se enfríe y vuelva a encenderla.

El símbolo [U400], [Er25] o [U4] se visualiza parpadeando:

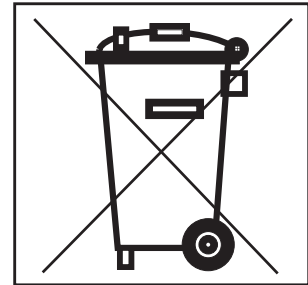
- La placa está mal conectada a la red eléctrica. Verifique la conexión y vuelva a conectar la placa.

Si alguno de los símbolos arriba indicados persiste, póngase en contacto con el servicio posventa.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

- Los materiales de embalaje son ecológicos y reciclables
- Los artefactos electrónicos están formados por materiales reciclables y a veces de materiales nocivos para el medio ambiente, pero necesarios para el buen funcionamiento y la seguridad del artefacto.

- No tirar nunca su artefacto con los residuos domésticos.
- Llame al servicio de retirada de electrodomésticos o déjelo en los lugares de depósito establecidos por su municipio y adaptados al reciclaje de los artefactos electrodomésticos.



INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

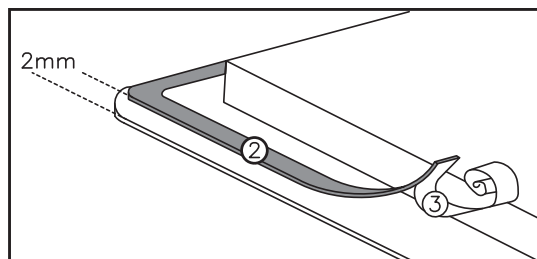
El montaje es competencia exclusiva de especialistas.

El usuario está obligado a respetar la legislación y las normas en vigor en su país de residencia.

COLOCACIÓN DE LA JUNTA DE ESTANQUEIDAD

La junta adhesiva suministrada con el artefacto permite evitar cualquier filtración en el mueble. Su colocación debe efectuarse con gran cuidado según el croquis adjunto.

Pegar la junta (2) sobre el reborde de la placa, a 2 mm del borde exterior, después de haber quitado la lámina de protección (3).



ENCAJE:

Modelo	Medida de corte
AVST360K	490 x 560 mm

- La distancia entre la placa de cocción y la pared debe ser de 50 mm como mínimo.
- La distancia mínima de ventilación entre la base de la placa y la parte superior de un horno ventilado ha de ser de 20 mm. Si el horno no es de ventilación forzada la distancia de separación ha de ser mayor según consejos fabricante horno.
- La placa de cocción es un aparato perteneciente a la clase de protección "Y". Cuando se empotre, en la parte posterior y en uno de los lados puede haber una pared o un armario alto. Pero en el otro lado no debe haber ningún mueble ni aparato que sea más alto que la superficie de cocción.
- Las placas y revestimientos de las superficies de trabajo deben ser de materiales resistentes al calor (100°C).
- Las juntas de los bordes de la pared deben ser termo-resistentes.
- Los materiales de las superficies de trabajo pueden hincharse en contacto con la humedad. Para los cantos del corte, aplique un barniz o una cola especial.
- No instale la placa encima de un horno sin ventilación ni de un lavavajillas.
- Asegure un espacio de 20 mm entre el fondo de la caja del aparato y la pared para asegurar una buena circulación de aire para la refrigeración de la electrónica
- Si hay un cajón debajo de la superficie de cocción, evite guardar en él objetos inflamables (por ejemplo: sprays) y objetos que no resistan el calor. Tener precaución con colocar objetos metálicos como recipientes de cocinado o cubiertos, ya que pueden calentarse en exceso y producir quemaduras.
- La distancia de seguridad entre la placa de cocción y la campana de aspiración situada encima debe respetar las indicaciones del fabricante de la campana. En caso de falta de instrucciones, respete una distancia mínima de 760 mm.

- El cable de conexión no debe estar sometido, después de la colocación, a ninguna tensión mecánica, como la causada por un cajón.
- **ADVERTENCIA:** Use sólo protectores de las placas fabricados por el fabricante del electrodoméstico de cocción o en su defecto los que el mismo indique en su manual de uso y que sean compatibles con los protectores incorporados en el artefacto electrodoméstico. El uso de protecciones inadecuadas puede causar accidentes.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

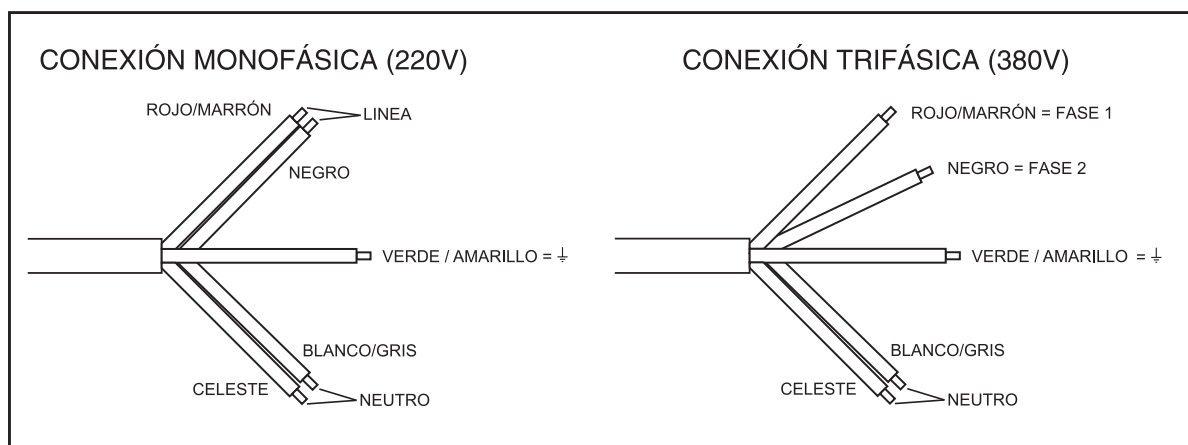
- La instalación de este artefacto y su conexión a la red eléctrica sólo deben confiarse a un electricista que esté al día de las prescripciones reglamentarias.
- La protección contra las piezas bajo tensión eléctrica debe asegurarse después del montaje.
- Los datos necesarios para la conexión se encuentran en la placa de características y en la placa de conexión situadas debajo del aparato.
- Este artefacto debe poderse aislar del sector por medio de un dispositivo de seccionamiento omnipolar. Cuando esté abierto (desconectado) debe asegurarse una separación de 3 mm.
- El circuito eléctrico debe estar separado de la red por dispositivos adecuados, por ejemplo disyuntores, fusibles, interruptores diferenciales y contactores.
- Si el artefacto no está provisto de un conector accesible, en el montaje firme han de tenerse en cuenta otras posibilidades de desconexión de acuerdo con las instrucciones de montaje.
- El cable de alimentación tiene que colocarse de forma que no se toquen las piezas calientes de la placa de cocina.

ATENCIÓN!

Este artefacto está diseñado tanto para tensión de alimentación monofásica de 220 V como trifásica de 380 V.

Conecte siempre la toma de tierra de protección.

Siga el esquema de conexión.





Este artefacto se conecta a la red eléctrica con una línea individual y una llave térmica bipolar de 25 A en el caso de conexión monofásica y tripolar de 16 A en el caso de conexión trifásica, esto es calculado con el coeficiente de simultaneidad según la norma EN 60 335-2-6.

Para la conexión trifásica se utilizaran solo dos fases de las tres.

ATENCIÓN!

Asegúrese de que los cables están correctamente insertados y bien ajustados hacia abajo.

No somos responsables de ningún incidente debido a una conexión incorrecta o que pudiere ocurrir a causa del uso de un artefacto no conectado a tierra o equipado con una tierra defectuosa.



SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE

Laprida 4851 - (B1603ABI) Villa Martelli - Pcia. de Buenos Aires

Tel.: 011-4709-8501

WhatsApp: (54 291) 438-8778 / (54 261) 600-7080 / (54 11) 2600-7920/50

www.longvie.com

Chat: tiendaoficial.longvie.com

(El fabricante se reserva el derecho de efectuar cambios técnicos sin previo aviso)



