

LINEA
ENCASTRABLE

LONGVIE

Manual de Instrucciones Anafes



MANUAL DEL USUARIO



SERVICIO TÉCNICO

*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

ES

iEstimado cliente!

Este aparato está fabricado para uso doméstico. Nuestros electrodomésticos se embalan con materiales ecológicos que pueden reciclarse, desecharse o destruirse sin riesgo alguno para el medio ambiente. Dichos materiales de embalaje también están etiquetados como corresponde. Una vez finalizado el ciclo de vida de tu electrodoméstico, asegúrate de no contaminar el medio ambiente y entrégalo a los recogedores autorizados de electrodomésticos viejos.

Instrucciones de uso

Las instrucciones de uso se han preparado para el usuario y describen el aparato y su manejo. Estas instrucciones son válidas para varios modelos de anafes, por lo que es posible que encuentre descripciones de funciones que su anafe no tenga.

Estas instrucciones solo son válidas si el símbolo del país está indicado en el aparato. Si el aparato NO tiene el símbolo del país, se deben seguir las instrucciones técnicas para adaptarlo a los requisitos y normativas de uso de su país.

Instrucciones para conexión

El aparato debe conectarse de acuerdo con las instrucciones adjuntas, así como con las normativas y estándares aplicables. La conexión solo puede ser realizada por personal cualificado.

Placa de características

La placa de características que indica la información básica sobre el aparato está fijada en la parte inferior del mismo.

El fabricante se esfuerza por mejorar continuamente. Por ello, el texto y las ilustraciones de este libro están sujetos a cambios sin previo aviso.

Conserve estas instrucciones en un lugar seguro y asegúrese de que los nuevos usuarios las conozcan. Compártalas con cualquier futuro propietario.

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

- El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Tenga cuidado de no tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados, a menos que estén bajo supervisión constante.
- Evite que los niños se acerquen al aparato y adviértales adecuadamente sobre el peligro de quemaduras.
- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que conlleva.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deberán ser realizados por niños sin supervisión.
-  Cocinar sin supervisión con grasa o aceite puede ser peligroso y provocar un incendio. Asegúrese de mantener la preparación de estos alimentos (como las papas fritas) bajo control constante. Nunca intente apagar un incendio con agua; apague el aparato y luego cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.
-  Peligro de incendio: no olvide alimentos sobre las superficies de cocción.
-  Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.
- No utilice limpiadores a vapor de alta presión ni vapor caliente para limpiar el aparato.
- Nunca coloque objetos metálicos sobre la superficie del aparato, como cuchillos, tenedores, cucharas, tapas de ollas y similares, ya que pueden calentarse mucho.
- El aparato no se puede activar mediante temporizadores externos ni sistemas de control remoto.
- "ADVERTENCIA: El proceso de cocción debe estar bajo control. Una cocción corta debe ser monitoreada constantemente".
- No utilice el aparato para calentar la habitación.
- Si hay un toma de corriente de pared ubicada cerca del aparato y hay otro aparato enchufado en ella, asegúrese de que el cable de alimentación no entre en contacto con las zonas de cocción calientes.
- No guarde ningún objeto, material o sustancia sensible a la temperatura debajo del aparato, por ejemplo, detergentes, aerosoles, etc.
- En caso de avería del aparato, desconéctelo inmediatamente de la red eléctrica y póngase en contacto con el centro de servicio atención al cliente **LONGVIE**.
- El aparato se fabrica de conformidad con las normas de seguridad vigentes.
- No conecte el aparato a la red eléctrica con una extensión eléctrica o con múltiples tomas, ya que no garantizan una seguridad suficiente (por ejemplo, riesgo de sobrecalentamiento de tomas múltiples).
- Conecte el aparato a una conexión permanente.
- La instalación del aparato (clase de instalación: 3) en una encimera de cocina y su conexión a la red eléctrica y al suministro de gas sólo puede ser realizada por un técnico debidamente cualificado.
- Cuando el aparato está en uso, se libera calor y humedad adicionales en la habitación. Si se utiliza durante un período prolongado a un alto rendimiento, podría ser necesario ventilar intensamente o usar una campana extractora en la habitación donde está instalado.
- No utilice los quemadores de gas si la llama parece inestable.
- Si huele a gas en la habitación, cierre inmediatamente la válvula de suministro de gas, ya sea envasado o de la red de gas, apague todas las fuentes de fuego abierto (incluidos los cigarrillos), ventile la habitación, no encienda ningún aparato eléctrico y llame a un técnico experto en gas.
- La válvula principal de suministro de gas también debe cerrarse si los quemadores de gas no se utilizarán durante un largo período de tiempo (por ejemplo, cuando se va de vacaciones).
- No coloque ollas vacías sobre el aparato.
- La superficie del aparato no debe utilizarse como encimera. Los objetos afilados pueden rayarlo.
- No se permite preparar alimentos en recipientes delgados de aluminio o plástico sobre las zonas de cocción. No coloque objetos de plástico ni papel de aluminio sobre la superficie del aparato.
- Asegúrese de que las piezas de los quemadores estén correctamente colocadas/instaladas.
- Tras un uso prolongado de las placas de hierro fundido, la superficie de la placa y el borde de la zona de cocción pueden desteñirse. La garantía no cubre la reparación.
- Antes de la instalación, asegurarse de que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión del gas) y el reglaje del artefacto son compatibles.

- Las condiciones de reglaje de este artefacto deben estar inscritas sobre la etiqueta (o la placa de características).
- Este artefacto no debe conectarse a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Su instalación y conexión debe realizarse de acuerdo con las normas de instalación en vigor. Debe ponerse especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a la ventilación.
- **IMPORTANTE:** No instalar en locales sin ventilación permanente.
- La utilización intensa y prolongada del artefacto puede necesitar una ventilación complementaria, por ejemplo abriendo una ventana, o una ventilación más eficaz, por ejemplo aumentando la potencia de la ventilación mecánica, si existe.

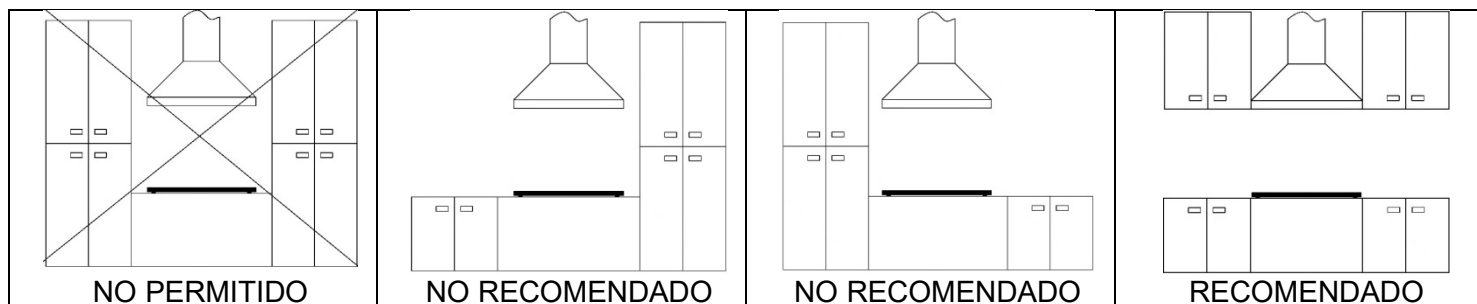
-  **No utilice sartenes, ollas, parrillas ni piedras para asar de un tamaño superior al máximo especificado para cada quemador; en particular, no cubra varios quemadores simultáneamente. La acumulación de calor podría dañar el aparato.**



El símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no puede tratarse como residuo doméstico. Debe entregarse en el punto de recogida correspondiente para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Al garantizar la correcta eliminación de este producto, ayudará a prevenir posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana que podrían derivarse de una gestión inadecuada de los residuos. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento, su servicio de recogida de residuos domésticos o la tienda donde lo adquirió.

INSTALACIÓN

- La chapa u otro acabado del mueble de cocina en el que se va a empotrar la placa de cocción debe tratarse con adhesivos resistente al calor (100°C); de lo contrario, el acabado de la encimera puede decolorarse o deformarse.
- Lo ideal es instalar el electrodoméstico con suficiente espacio a ambos lados. Puede haber una pared en la parte trasera y un mueble alto o una pared a un lado. Sin embargo, en el otro lado, ningún mueble ni divisor debe sobresalir más alto que la placa de cocción.

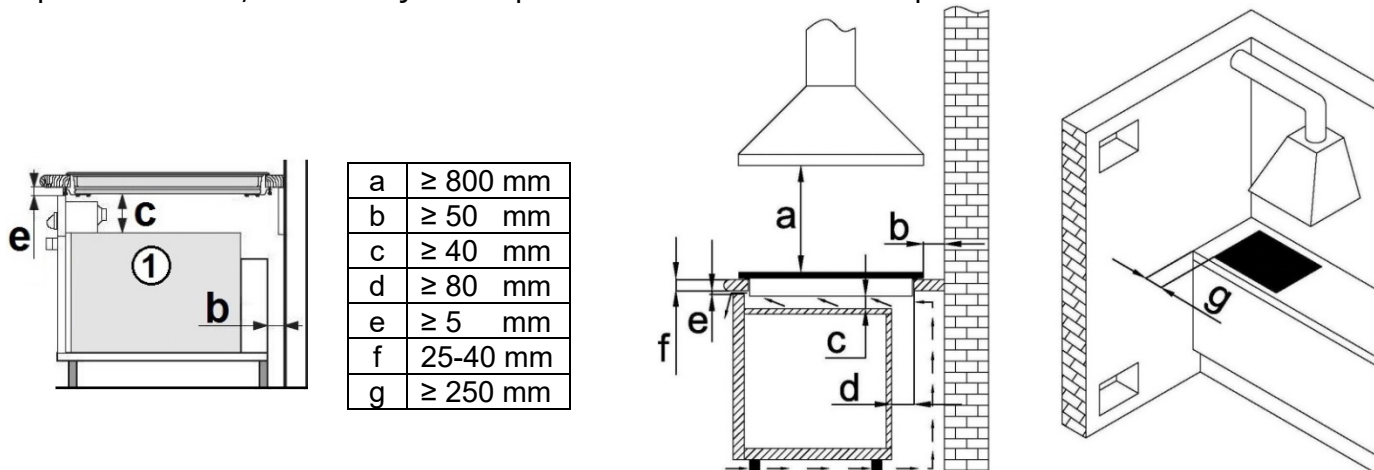


- No se permite el uso de placas o tableros decorativos de madera maciza sobre las encimeras detrás del aparato.
- La distancia entre el borde del aparato y el mueble de cocina alto adyacente no debe ser inferior a 250 mm.
- Todo tamaños y distancias ser tomado para el correcto funcionamiento del aparato se muestran en figuras abajo.
- El mueble de cocina situado debajo de la placa no debe tener cajón. Si el mueble de cocina es un tabique horizontal, debe instalarse a una distancia mínima de 20 mm de la superficie inferior del electrodoméstico. El espacio entre el tabique y el electrodoméstico debe estar vacío; no se deben colocar objetos en ese hueco.
- Los elementos de cocina colgantes o montados en la pared deben instalarse lo suficientemente alto como para no interferir con el proceso de trabajo.
- Se debe mantener una distancia mínima de seguridad entre el aparato y la campana extractora situada encima. Consulte las instrucciones de funcionamiento e instalación del fabricante de la campana extractora para obtener más información. Si no dispone de las instrucciones del fabricante o si hay objetos inflamables (por ejemplo, barras para utensilios, muebles altos, etc.) encima del aparato, se debe mantener una distancia mínima de seguridad de al menos 800 mm entre estos y el aparato situado debajo.
- Coloque los muebles altos y la campana extractora antes de montar el aparato para evitar dañarlo.
- El aparato no debe instalarse encima de un frigorífico, frigorífico-congelador, congelador, lavavajillas, lavadora, lavadora-secadora o secadora.
- La instalación del aparato en la encimera de la cocina y su conexión a la red eléctrica sólo podrá ser realizada por un técnico debidamente cualificado.

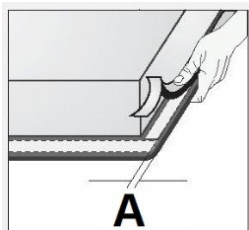
Debajo de este aparato sólo se podrán instalar hornos equipados con ventilador de refrigeración

①

- Antes de instalar un horno, se debe retirar la pared trasera del mueble de cocina en la zona del hueco para el aparato. Además, se debe dejar un espacio de al menos 5 mm en la parte frontal.



Instalación de la junta selladora de espuma (para electrodomésticos de vidrio)



Coloque la junta aislante (para electrodomésticos de acero inoxidable)

X	10 mm
Y	15 mm

Antes de introducir el aparato en la abertura de la encimera de la cocina, se debe colocar la junta selladora de espuma suministrada en la parte inferior del cristal.

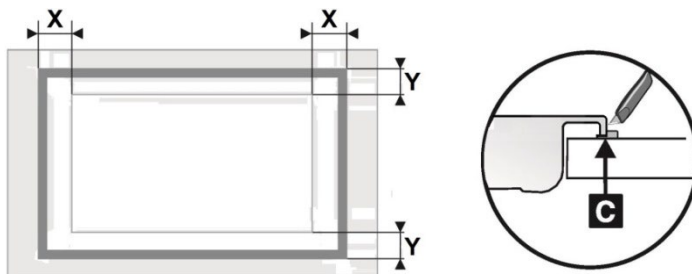
¡No instale el aparato sin la junta selladora de espuma!

La junta debe fijarse al aparato de la siguiente manera:

- Retire la película protectora de la junta.
- Coloque la junta en la parte inferior, aproximadamente a 2-3 mm del borde. La junta debe fijarse en toda su longitud y no debe solaparse en las esquinas.
- Al instalar la junta, asegúrese de que el vidrio no entre en contacto con ningún objeto afilado.

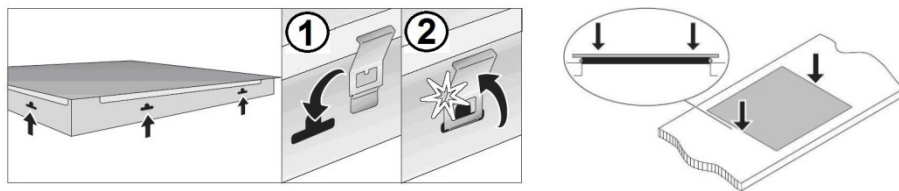
Coloque con cuidado la junta aislante proporcionada alrededor del borde exterior del orificio realizado en la parte superior como se muestra a continuación, presionándola hacia abajo con las manos para que toda su superficie encaje perfectamente (siga las dimensiones que se muestran).

Tras fijar el aparato a la parte superior (véase el "**Procedimiento de instalación**"), recorte con cuidado el exceso de la junta **C**. Las dimensiones del dibujo a continuación se refieren al orificio y al **borde exterior** de la junta.

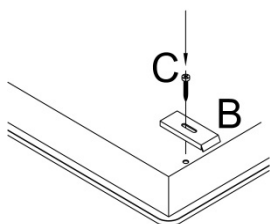


Procedimiento de instalación (con resortes)

- La encimera debe estar absolutamente horizontal
- Selle las superficies cortadas con un sellador adecuado para evitar la hinchazón causada por la humedad. El sellador debe ser resistente al calor
- Coloque los resortes suministrados en sus lugares
- Pase el cable de conexión a la red eléctrica a través del corte
- Introduzca el aparato en el hueco
- Presione el aparato firmemente desde arriba hacia la encimera



Procedimiento de instalación (con soportes de fijación)



- La encimera debe estar absolutamente horizontal.
- Selle las superficies cortadas con un sellador adecuado para evitar la hinchazón causada por la humedad. El sellador debe ser resistente al calor
- Pase el cable de conexión a la red eléctrica a través del corte
- Introduzca el aparato en el hueco
- Centre el aparato en el recorte
- Fije el aparato a la encimera con los soportes y accesorios incluidos. En la parte inferior de la bandeja hay orificios para fijar los tornillos **C** que sujetan los soportes **B**.

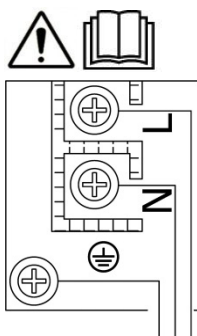
CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

- El aparato **SÓLO puede ser conectado por un técnico cualificado autorizado**.
- La protección del sistema eléctrico debe cumplir con todas las regulaciones pertinentes.
- Se puede acceder a los clips de conexión cuando se abren o quitan las cubiertas de los clips de conexión.
- Antes de conectar el aparato, asegúrese de que el voltaje indicado en la placa de características coincida con el de su red doméstica. La tensión de conexión debe ser comprobada por un técnico cualificado con un instrumento de medición adecuado.
- La placa de características con información básica está fijada en la parte inferior del aparato.
- Para establecer una conexión fija a la red eléctrica, inserte un interruptor automático omnipolar entre el aparato y la red. Este dispositivo debe tener separación de contactos en todos los polos, lo que proporciona una desconexión completa en condiciones de sobretensión de categoría III.
- Las partes conductoras y aisladas de corriente deben estar protegidas de cualquier posibilidad de contacto directo.



- Antes de cualquier intervención, desconecte el aparato de la red eléctrica. Conecte el aparato según el diagrama de conexiones eléctricas suministrado; asegúrese de que se respete la tensión de red correspondiente.
- El cable de tierra debe conectarse al clip indicado por el símbolo de tierra.
- El cable de alimentación debe pasarse por el clip de fijación que lo protege contra extracciones accidentales.
- Después de conectar el aparato, encienda todas las zonas de cocción/calentadores durante aproximadamente tres minutos para asegurarse de que funcionen correctamente.
- Una conexión incorrecta puede destruir partes del aparato, anulando la garantía.
- El cable de conexión en la parte posterior del aparato debe colocarse de tal manera que no toque la pared posterior del aparato, ya que esta parte se calentará mucho durante el funcionamiento.

Diagrama de cableado



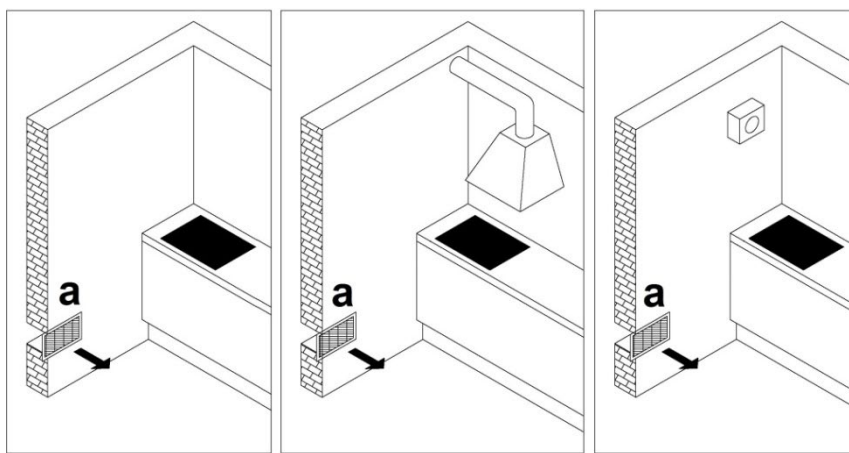
Para la conexión se deben utilizar los siguientes cables:

- H05RR- F, 3x0,75 mm²
- H07RN- F, 3x0,75 mm²
- H05RN- F, 3x0,75 mm²

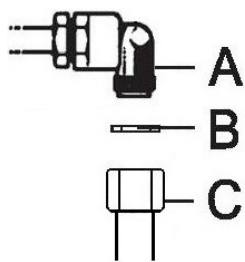
LINEA	L	MARRÓN
TIERRA		VERDE / AMARILLO
NEUTRO	N	AZUL

CONEXIÓN AL SUMINISTRO DE GAS

- **La conexión al suministro de gas o la conversión de un tipo de gas a otro solo debe ser realizada por un instalador de gas autorizado y matriculado**, en estricta conformidad con las normas de seguridad y construcción locales y nacionales.
- Consulte con su proveedor de gas local sobre el tipo de gas y su valor calorífico y compare esta información con el tipo de gas indicado en la placa de datos de la cocina.
- Este aparato no es adecuado para conectarlo a un sistema de extracción de humos (es decir, una chimenea).
-  Se debe tener especial cuidado para asegurar una ventilación adecuada (**a** = mín. 100 cm²). El uso de aparatos de cocina a gas puede generar calor, humedad y productos de combustión en la habitación donde están instalados. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada, especialmente cuando el aparato esté en uso: mantenga abiertas las aberturas de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación forzada (campana extractora). El uso intensivo prolongado del aparato puede requerir ventilación adicional, por ejemplo, abriendo una ventana, o una ventilación más eficaz, por ejemplo, aumentando el nivel de ventilación forzada, si la hay.



Conexión



- También se suministra con el aparato un adaptador para gas licuado, un conector macho cónico y una junta no metálica (sólo con algunos modelos) .
- En la parte inferior, el artefacto está equipado con un conector roscado para la conexión de gas.
- Al realizar la conexión, el codo debe mantenerse firmemente sujeto para evitar que gire.
- Para sellar las juntas de conexión, utilice juntas no metálicas homologadas y selladoras homologadas.
- Las juntas deben usarse una sola vez. El espesor de las juntas planas no metálicas no debe deformarse más del 25 %.
- Para conectar el aparato al suministro de gas, utilice una manguera flexible probada y certificada.
- La conexión flexible debe poder moverse libremente, no debe entrar en contacto con las partes móviles de los muebles ni con la parte inferior del aparato.
- **Después de conectar el aparato, compruebe que no haya fugas en las uniones.**

A Conexión rosca cónica ISO7-1 R1/2

B Junta no metálica de 2 mm de espesor

C para gas licuado (según modelo)

Utilice únicamente tuberías y juntas que cumplan con las normas. Estas tuberías deben instalarse de modo que, una vez extendidas, su longitud no supere los 2000 mm. Para facilitar la instalación y evitar fugas de gas, conecte primero el acoplamiento giratorio al aparato y luego a la tubería principal de gas. Invertir esta secuencia puede dificultar la estanqueidad del gas entre la tubería y el aparato.



Cuando se complete la instalación:

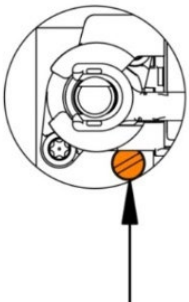
- Compruebe que todos los acoplamientos estén completamente sellados utilizando una solución jabonosa, nunca utilice una llama.
- Asegúrese de que el tubo flexible no pueda entrar en contacto con ninguna parte móvil de la placa de cocción (por ejemplo, cajones) y que no esté en una posición en la que pueda dañarse.
- Compruebe el correcto funcionamiento de los quemadores. Las llamas deben ser claramente visibles y deben ser de color azul y verde en el centro. Si la llama es inestable, aumente la potencia mínima.

Conversión a otro tipo de gas (solo algunos modelos)



- No se debe retirar el aparato de la encimera.
- Antes de realizar la conversión, desconecte el aparato de la red eléctrica y cierre la válvula de suministro de gas.
- Retire la rejilla de soporte y las tapas de los quemadores con sus respectivas coronas.
- Sustituya los inyectores existentes para la carga térmica nominal por los inyectores correspondientes para el nuevo tipo de gas, suministradas (véase la tabla de inyectores). En los quemadores dobles, los elementos de ajuste son accesibles detrás de la placa protectora del inyector principal.
- Luego de finalizar esta secuencia, reemplace la etiqueta de configuración anterior por la nueva provista para los nuevos inyectores.
- La categoría con los tipos de gas relacionados que se pueden utilizar se incluye en la tabla "Conversión a un tipo de gas diferente".

Ajuste de caudal mínimo



Instrucciones para gas natural:

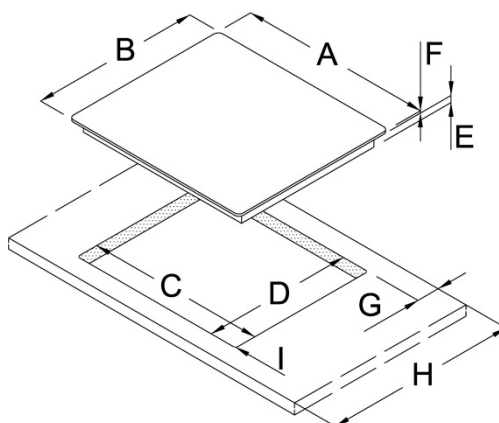
1. Encienda el quemador y llévelo a la posición mínima.
2. Retire las perillas de control, incluidas las juntas.
3. Gire el tornillo de ajuste en el lateral de la varilla del grifo hasta obtener una llama mínima regular:
 - en sentido antihorario para aumentar el flujo de gas;
 - en el sentido de las agujas del reloj para reducir el flujo de gas.
4. Vuelva a montar la perilla y verifique la estabilidad de la llama del quemador (al girar rápidamente la mano de la posición máxima a la mínima, la llama no debe apagarse).
5. Repita la operación en todos los grifos de gas.

Instrucciones para gas licuado (GLP)

Apriete el tornillo en el lateral de la varilla del grifo completamente en el sentido de las agujas del reloj.

INFORMACIÓN TÉCNICA

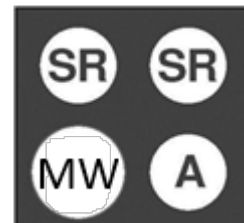
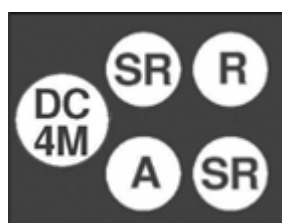
MEDIDAS DEL ARTEFACTO Y DEL ESPACIO DE ENCASTRE



	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G (mm)	H (mm)	I (mm)
CRISTAL	585	510	560	480	45	8	≥ 50	≥ 600	$R \leq 7$
CRISTAL	750	510	720	480	45	8	≥ 50	≥ 600	$R \leq 7$
INOX	288	510	270	480	40	3	≥ 50	≥ 600	$R \leq 7$
INOX	600	510	560	480	40	3	≥ 50	≥ 600	$R \leq 7$
INOX	750	510	720	480	40	3	≥ 50	≥ 600	$R \leq 7$
INOX	900	510	860	480	40	3	≥ 50	≥ 600	$R \leq 7$

INFORMACIÓN TÉCNICA ANAFES SUPERFICIE DE CRISTAL

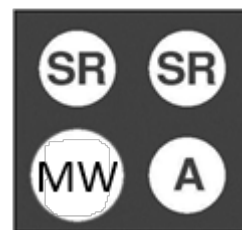
A: Auxiliar
SR: Semirápido
R: Rápido
MW: Mini-Wok
DC4M: Doble corona



	AV7750K	AV7600K
Voltaje de funcionamiento	220-240 V~; 50/60 Hz	220-240 V~; 50/60 Hz
Regulado para GN	18mbar	18mbar
Calorías (kW)	10.48	6.80
Matricula Multigas (NAG312:2010)	L001999-003 GN/GLP	L001999-002 GN/GLP

INFORMACIÓN TÉCNICA ANAFES CON SUPERFICIE INOXIDABLE

A: Auxiliar
SR: Semirápido
R: Rápido
MW: Mini-Wok
DC4M: Doble corona

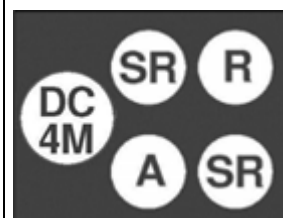
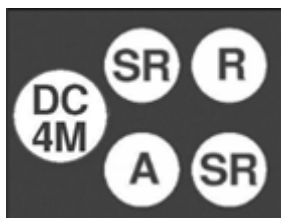


	A7300X	A7600X/ A7600B
Voltaje de funcionamiento	220-240 V~; 50/60 Hz	220-240 V~; 50/60 Hz

Regulado para gas	18mbar	18mbar
Calorías (kW)	3.66	6.80
Matricula Multigas (NAG312:2010)	---	L001999-004 GN/GLP

INFORMACIÓN TÉCNICA ANAFES CON SUPERFICIE INOXIDABLE

A: Auxiliar
SR: Semirápido
R: Rápido
MW: Mini-Wok
DC4M: Doble corona

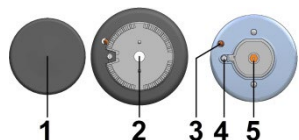


	A7750X	A7900X
Voltaje de funcionamiento	220-240 V~; 50/60 Hz	220-240 V~; 50/60 Hz
Regulado para gas	18mbar	18mbar
Calorías (kW)	10.48	10.48
Matricula Multigas (NAG312:2010)	L001999-001 GN/GLP	L001999-005 GN/GLP

TABLA DE INYECTORES

Quemador		A	SR	R	MW	DC4M
GN	18 mbar					
Ø INYECTOR		0,72-X	0,97-Z	1,28-H3	1,28-H3	1,50-H3
Nominal (kW)		0.93	1.57	2.73	2.73	3.68
Nominal (kCal/h)		800	1350	2350	2350	3165
GLP	28mbar					
Ø INYECTOR		0,50	0,65	0,85	0,90	1,00
Nominal (kW)		0.93	1.45	2.5	2.62	3.2
Nominal (kCal/h)		800	1250	2150	2250	2750

Quemadores

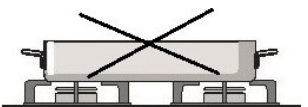
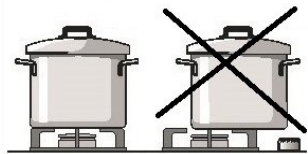
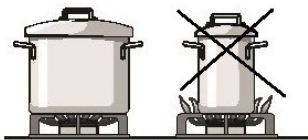


• Los quemadores de gas incorporan un sensor como dispositivo de seguridad contra fallos de llama. Si la llama del quemador se apaga accidental o involuntariamente, por ejemplo, al hervir un líquido o al haber corriente de aire en la habitación, el suministro de gas se corta automáticamente, impidiendo así que se escape al exterior.

• La tapa del quemador de gas debe colocarse siempre sobre la corona del quemador con mucho cuidado. Asegúrese de que las ranuras de la corona del quemador nunca estén obstruidas.

1. Cubierta de la corona del quemador
2. Corona del quemador con soporte para la tapa del quemador
3. Dispositivo sensor de falta de llama
4. Bujía de encendido
5. Inyector de gas

Cacerolas



- Una buena selección de utensilios de cocina optimizará el tiempo de cocción y el consumo de gas. El diámetro de la cacerola es el parámetro más importante.
- Utilice ollas y sartenes que tengan el tamaño adecuado para cada quemador.
- No utilice cacerolas pequeñas sobre quemadores grandes. La llama no debe tocar los lados de la cacerola.
- Para ollas y sartenes de diámetro más pequeño (cafeteras, teteras, etc.) es necesario regular la potencia del quemador utilizado para garantizar que la llama llegue al fondo del utensilio sin desbordarse.
- Para la combustión, el gas también necesita aire. Si una cacerola es demasiado grande, el suministro de aire al quemador es insuficiente; como resultado, el efecto de la combustión es menor.
- No utilice ollas con fondo cóncavo o convexo.
- Coloque siempre la cacerola justo encima del quemador, no a un lado. De lo contrario, podría volcarse.
- Coloque las cacerolas sobre las rejillas, nunca directamente sobre el quemador. Asegúrese de que las rejillas y las tapas de los quemadores estén correctamente colocadas antes de usar el aparato.
- No coloque cacerolas grandes sobre los quemadores cerca de las perillas de control. Podrían dañarse por las altas temperaturas.
- Nunca utilice dos quemadores o fuentes de calor para calentar un solo utensilio.
- No utilice planchas de hierro fundido, planchas, cazuelas de barro, etc. durante un periodo prolongado a máxima potencia y especialmente sobre encimeras de gas de cristal.
- Las cacerolas deben colocarse con cuidado sobre la placa. No golpee la placa ni coloque peso excesivo sobre ella.
- La plancha de trabajo de acero inoxidable puede bruñirse al exponerse a calor excesivo. Por lo tanto, no recomendamos cocinar durante períodos prolongados con esteatita, sartenes de barro o planchas de hierro fundido. Evite usar papel de aluminio para proteger la mesa de trabajo durante la cocción.
- No se permite preparar alimentos en recipientes delgados de aluminio o plástico sobre zonas de cocción calientes. No coloque objetos de plástico ni papel de aluminio sobre la placa de cocción.
- **No utilice sartenes, ollas, parrillas ni piedras para asar de un tamaño superior al máximo especificado para cada quemador; en particular, no cubra varios quemadores simultáneamente. La acumulación de calor podría dañar el aparato.**

Quemador	A	SR	R	MW	DC4M
Diámetro de recipientes MIN-MAX (centímetro)	9 -18	18-22	22-24	22-24	22-26

Cuna para wok



(sólo disponible con algunos modelos)

El soporte auxiliar para el quemador del wok, incluido o disponible como accesorio, proporciona estabilidad adicional en el caso de un wok con base redonda. Este soporte cuenta con ranuras especiales que permiten colocarlo perfectamente sobre el soporte estándar para wok.

Reductor para jarrito

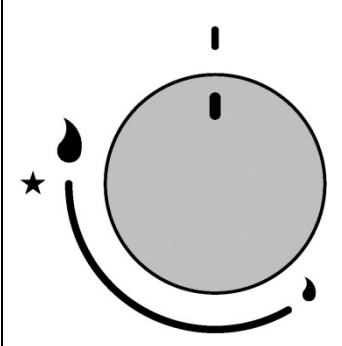


(sólo disponible con algunos modelos)

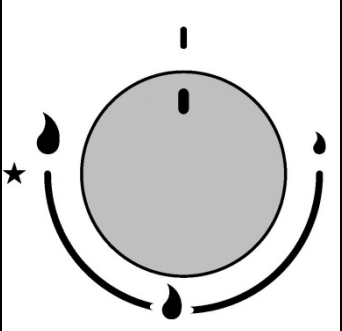
Utilice la extensión cuando emplee utensilios de menor diámetro. Coloque la extensión en la rejilla encima del quemador auxiliar.

OPERACIÓN

Perilla de control

		Válvula de gas cerrada
		Encendido
		Potencia máxima
		Potencia mínima

Perilla de control

		Válvula de gas cerrada
		Encendido
		Máxima potencia
		Interno: Potencia máxima Externo: Potencia mínima
		Interno: Potencia mínima Externo: Válvula de gas cerrada

Encendido y funcionamiento de los quemadores

Instrucciones de uso

Este aparato debe utilizarse para el fin para el que fue diseñado, es decir, para cocinar en casa. Cualquier otro uso se considera inapropiado y, por lo tanto, peligroso. El fabricante no aceptará ninguna responsabilidad por daños causados por un uso indebido, incorrecto o irracional.

Usando los quemadores

- Si los quemadores no se utilizan durante varios días, esperar unos segundos antes de encenderlos para liberar el aire de las tuberías.
- Como los quemadores cuentan con encendido automático, para encenderlos simplemente presione y gire la perilla hasta la estrella pequeña. El aparato utiliza un encendido por generador de chispa.
- Si la llama no se enciende en cinco segundos, gire la perilla nuevamente a la posición "Válvula de gas cerrada" y repita el procedimiento; si el encendido eléctrico no funciona debido a un corte de energía o bujías dañadas, el gas también se puede encender usando un fósforo o un encendedor de gas.
- En los modelos con llave de seguridad (que interrumpe el flujo de gas si la llama se apaga accidentalmente), los quemadores se encienden como se describe arriba, pero asegúrese de **presionar la perilla durante 5 o 6 segundos después de que la llama se encienda**. Transcurrido este tiempo, que da tiempo suficiente al dispositivo de seguridad para activarse, la llama permanecerá encendida permanentemente.
- La llama se puede ajustar entre el nivel máximo y el mínimo. No se recomienda ajustarla entre "Válvula de gas cerrada" y la llama grande, ya que la llama no es estable en este intervalo y podría extinguirse.
- Para apagar la llama y cerrar el suministro de gas al quemador, gire la perilla de control a la posición "Válvula de gas cerrada".

EN EL CASO DE UNA EXTINCIÓN ACCIDENTAL DE LAS LLAMAS DEL QUEMADOR, CERRAR EL MANDO DE ACCIONAMIENTO DEL QUEMADOR Y NO INTENTAR REENCENDER ÉSTE DURANTE UN MINUTO COMO MÍNIMO.

No utilice un aparato de limpieza a vapor para limpiar este aparato. El vapor podría alcanzar los componentes eléctricos y provocar un cortocircuito.

- El aparato debe limpiarse periódicamente, preferiblemente después de cada uso, después de que se haya enfriado.
- Para evitar marcas de agua y depósitos de cal y sales, utilice un paño suave para secar las superficies limpiadas con agua.

Los alimentos que se han derramado pueden causar decoloración de las piezas del quemador y de la placa de cocción de acero inoxidable. **Retire cualquier suciedad inmediatamente.**

Para evitar dañar las superficies exteriores de su aparato, no utilice:

- agentes de limpieza que contengan sosa, álcalis, amoníaco, ácidos o cloruros
- agentes de limpieza que contienen agentes desincrustantes
- mancha u óxido removedores
- agentes de limpieza abrasivos, por ejemplo, limpiadores en polvo y limpiadores en crema
- a base de disolventes agentes de limpieza
- lavavajillas limpiador
- parrilla y horno limpiadores
- agentes de limpieza de vidrio
- cepillos o esponjas duros y abrasivos, por ejemplo, estropajos, cepillos o esponjas que se hayan utilizado previamente con agentes de limpieza abrasivos
- objetos puntiagudos y afilados (pueden dañar el sello entre el marco y el encimera).

Superficies de acero inoxidable

Limpie las superficies de acero inoxidable con un paño de microfibra o con una solución de agua tibia y un poco de lavavajillas, aplicada con una esponja suave. Si la suciedad es persistente, remoje primero. Finalmente, seque con un paño suave.

El limpiador de acero inoxidable se puede usar para limpiar el marco cuando sea necesario. Aplique con una presión uniforme siguiendo la dirección del veteado.

El producto de cuidado para acero inoxidable se puede utilizar después de la limpieza para ayudar a mantener el buen aspecto del aparato y evitar que vuelva a ensuciarse. Aplicar con moderación con un paño suave siguiendo las instrucciones del envase.

Superficies impresas

La impresión puede dañarse si la suciedad (por ejemplo, alimentos o líquidos que contengan sal, aceite de oliva) no se elimina inmediatamente.

Elimine cualquier suciedad inmediatamente.

No utilice ningún limpiador de acero inoxidable sobre las superficies impresas. Esto podría borrar la impresión.

Perilla/s

Retire la perilla y límpiela con una solución de agua tibia y un poco de lavavajillas, utilizando una esponja suave. La suciedad más resistente debe remojar primero.

Después de limpiar, seque todas las superficies con un paño limpio.

Soportes para cacerola

Retire la rejilla y límpiela con una solución de agua tibia y un poco de lavavajillas, utilizando una esponja suave. La suciedad más resistente debe remojar primero y luego puede eliminarse con un cepillo suave.

Después de limpiarlo, déjelo secar completamente.

No limpie la rejilla para cacerolas en el lavavajillas.

Quemador /es

Los quemadores deben desmontarse y luego limpiarse a mano utilizando una solución de agua tibia y un poco de detergente lavavajillas aplicado con una esponja suave.

Las partes de los quemadores que no se puedan quitar deben limpiarse únicamente con un paño húmedo.

La bujía de encendido y el dispositivo que detecta una falla de llama en una vela debe limpiarse con mucho cuidado utilizando un paño bien escurrido. No permita que las bujías se mojen. Si se mojan, no producirán chispas. Después de limpiar, seque todas las superficies con un paño limpio. Asegúrese de que las ranuras de la llama estén limpias y completamente secas. La superficie de la cubierta de la corona del quemador se volverá más mate con el tiempo. Esto es normal y no afectará el funcionamiento de la placa de cocción. **No limpie ninguna parte del quemador en el lavavajillas.**

Superficie de vidrio



Figura 1



Figura 2



Figura 3



Figura 4



Figura 5

Después de cada uso de la superficie de vidrio, espere a que se enfríe y límpiela; de lo contrario, incluso los residuos de alimentos más pequeños se quemarán en la superficie caliente la próxima vez que utilice el aparato.

Para la limpieza y el mantenimiento periódico de la superficie del vidrio, utilice agentes acondicionadores especiales que forman una capa protectora sobre la superficie, protegiéndola de la suciedad.

Antes de cada uso, limpie el polvo u otras partículas de la superficie y del fondo de la olla, ya que podrían rayar la superficie (Fig. 1).

- lana de acero
- esponjas abrasivas
- detergentes abrasivos
- aerosoles agresivos
- agentes descalcificadores pueden rayar la superficie (Fig. 1 y Fig. 2).

Los residuos persistentes y quemados se pueden eliminar:

- Usar productos y utensilios especiales para limpiar la superficie del vidrio. Al utilizar estos productos, siga las instrucciones de sus respectivos fabricantes.
- Usando un espátula o raspador. Asegúrese de que la parte plástica del raspador no entre en contacto con una zona de cocción caliente. ¡Tenga cuidado de no cortarse con el raspador!

Las manchas leves se pueden eliminar con un paño suave húmedo y luego secar la superficie (Fig. 3).

Las manchas de agua se pueden quitar usando una solución suave de vinagre, sin embargo, no use esta solución para limpiar el marco (sólo con algunos modelos), ya que puede opacarse.



Asegúrese de eliminar completamente cualquier residuo de productos de limpieza, ya que podrían dañar el vidrio.

El azúcar y los alimentos cargados de azúcar pueden dañar permanentemente la superficie de vidrio (Fig. 5); por lo tanto, deben retirarse de la superficie de vidrio lo antes posible, aunque la zona de cocción aún esté caliente (Fig. 4).

Las señales e indicaciones sobre la superficie del vidrio pueden desgastarse (Fig. 2) si se utilizan:

- auxiliares de limpieza agresivos
- lana de acero
- utensilios con fondo dañado

Cualquier cambio en el color de la superficie del vidrio:

- no afecta su funcionamiento ni la estabilidad de la superficie;
- es en la mayoría de los casos el resultado de residuos de alimentos quemados o del uso de utensilios de cocina hechos de materiales como aluminio o cobre;



Todos los daños descritos anteriormente se relacionan predominantemente con la estética, es decir, la apariencia del aparato y no afectan directamente su funcionalidad y no pueden ser objeto de un reclamo de garantía.

ADVERTENCIAS ESPECIALES Y REPORTE DE FALLOS

- Durante el período de garantía, sólo un centro de servicio autorizado por **LONGVIE** podrá realizar cualquier reparación.
- Antes de realizar cualquier reparación, asegúrese de que el aparato esté desconectado de la red eléctrica, ya sea quitando el fusible o desconectando el enchufe de la toma de pared.
- La manipulación o reparación no autorizada de la placa de cocina puede provocar descargas eléctricas o cortocircuitos; por lo tanto, no intente realizar ninguna reparación usted mismo. Deje estas tareas en manos de un experto o de un servicio técnico autorizado.
- En caso de pequeñas averías o problemas con el funcionamiento del aparato, consulte las siguientes instrucciones para ver si puede eliminar las causas por sí mismo.
- Nuestra garantía no cubre la eliminación de errores ni las reclamaciones de garantía derivadas de una conexión o uso inadecuados del aparato. En tales casos, los costes de reparación correrán a cargo del usuario.

A continuación, se ofrecen algunos consejos para solucionar algunos problemas comunes.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	ELIMINACIÓN
La llama es desigual/inestable.	Configuración incorrecta de potencia de gas	¡Que un experto revise su instalación!
La llama del quemador cambia de repente	Piezas del quemador mal ensambladas	Ensamblar el quemador correctamente
El encendido del quemador tarda más tiempo	Piezas del quemador mal ensambladas	Monte el quemador correctamente
La llama se extingue poco después de la ignición	La perilla se presionó brevemente o débilmente	Mantenga la perilla presionada durante más tiempo. Antes de soltarla, presiónela con más fuerza
El soporte de la cacerola se ha descolorido en el área del quemador	Esto es un fenómeno común resultante de la alta temperatura	Limpie la reja con un detergente para el cuidado de metales
Se ha interrumpido el suministro eléctrico general	Es posible que el encendedor/bloque de terminales esté quemado	Revise el encendedor/bloque de terminales en la caja de fusibles y reemplácelo si está quemado
El encendido eléctrico del quemador ya no funciona	Hay restos de comida o detergente entre la bujía de encendido y el quemador	Abra y limpie cuidadosamente la abertura entre la bujía de encendido y el quemador
Si la tapa del quemador no tiene buen aspecto	Suciedad regular	Limpie la cubierta del quemador con un detergente para el cuidado de metales

Si el problema persiste a pesar de seguir las instrucciones anteriores, llame al servicio de atención al cliente **LONGVIE**.

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 prescritas 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