

LINEA
ENCASTRABLE

LONGVIE

Manual de Instrucciones

Anafe Vitrocerámico de 2 zonas de cocción

*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.*

Estimado/a cliente,

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

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

RESUMEN

CONSEJOS DE LIMPIEZA PARA SU VITROCERÁMICA	3
SEGURIDAD	5
PRECAUCIONES ANTES DE UTILIZARLA PARA COCINAR	5
UTILIZACIÓN DEL APARATO	6
PRECAUCIONES PARA NO DETERIORAR EL APARATO	7
PRECAUCIONES EN CASO DE FALLO DEL APARATO	8
OTRAS PRECAUCIONES	8
DESCRIPCIÓN DEL APARATO	9
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	9
PANEL DE MANDO	9
UTILIZACIÓN DEL APARATO	9
TECLAS SENSIBLES.....	9
INDICACIONES	10
PUESTA EN MARCHA Y USO DEL APARATO.....	10
ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN.....	10
PUESTA EN MARCHA	10
INDICADOR DE CALOR RESIDUAL	10
FUNCIÓN MINUTERO	11
PROGRAMACIÓN DE LA COCCIÓN AUTOMÁTICA	12
BLOQUEO DE LA ZONA DE MANDOS.....	12
CONSEJOS DE COCCIÓN	13
EJEMPLOS DE AJUSTE DE LAS POTENCIAS DE COCCIÓN	13
CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA.....	13
QUÉ HACER EN CASO DE PROBLEMA.....	14
PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE.....	14
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN	15
CONEXIÓN ELÉCTRICA	16

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.

The logo for SCHOTT CERAN features the word 'SCHOTT' in a bold, blue, sans-serif font. Below it, the word 'CERAN' is written in a black, sans-serif font, with a registered trademark symbol (®) to its upper right.

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.

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 fijada, 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 el conexionado eléctrico del aparato deben encargarse a un especialista autorizado. El fabricante no será responsable de los daños resultantes de un error de empotramiento o de conexionado.
- El aparato 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 aparato.
- La placa de cocción no debe servir como soporte ni como superficie de trabajo.
- La seguridad sólo está asegurada si el aparato está conectado a una toma de tierra de protección conforme a los reglamentos vigentes.
- No utilice alargadoras para la conexión a la red eléctrica.
- El aparato no debe utilizarse encima de un lavavajillas o de una secadora de ropa: los vapores de agua desprendidos podrían deteriorar la electrónica.
- Este aparato 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 aparato

- Apague siempre los fogones después de utilizarlos.
- 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 aparato.
- Los niños no deben manipular el aparato.
- Asegúrese de que ningún cable eléctrico, fijo o móvil, del aparato toca el cristal o el recipiente caliente.
- Los objetos magnetizables (tarjetas de crédito, disquetes informáticos, calculadoras) no deben estar cerca del aparato 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 aparato con un trapo o con una hoja de protección. Podría calentarse mucho y encenderse.
- Este aparato electrodoméstico puede ser usado por niños a partir de 8 años e igualmente por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que carezcan falta de experiencia y conocimiento del producto si se les ha dado la supervisión instrucción adecuada para el uso del mismo de un modo seguro y entienden de igual manera los peligros que puedan implicar.
- Los niños no deben usar éste electrodoméstico para jugar.
- La limpieza o el uso de éste aparato no debe realizarse por niños sin supervisión.

Precauciones para no deteriorar el aparato

- 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 sustancias 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 aparato 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 aparato

- Si se constata una avería, es necesario desconectar el aparato y desenchufar la línea de alimentación eléctrica.
- En caso de desconchados o fisuras en la vitrocerámica es imperativo desconectar el aparato de la red eléctrica y avisar al servicio posventa.
- Las reparaciones sólo pueden ser realizadas por personal especializado. En ningún caso abra el aparato usted mismo.
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apagar el aparato 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 los fogones aún calientes.
- El deshecho de este aparato requiere un procedimiento especial. Consulte con su administración local sobre las posibilidades de reciclaje.

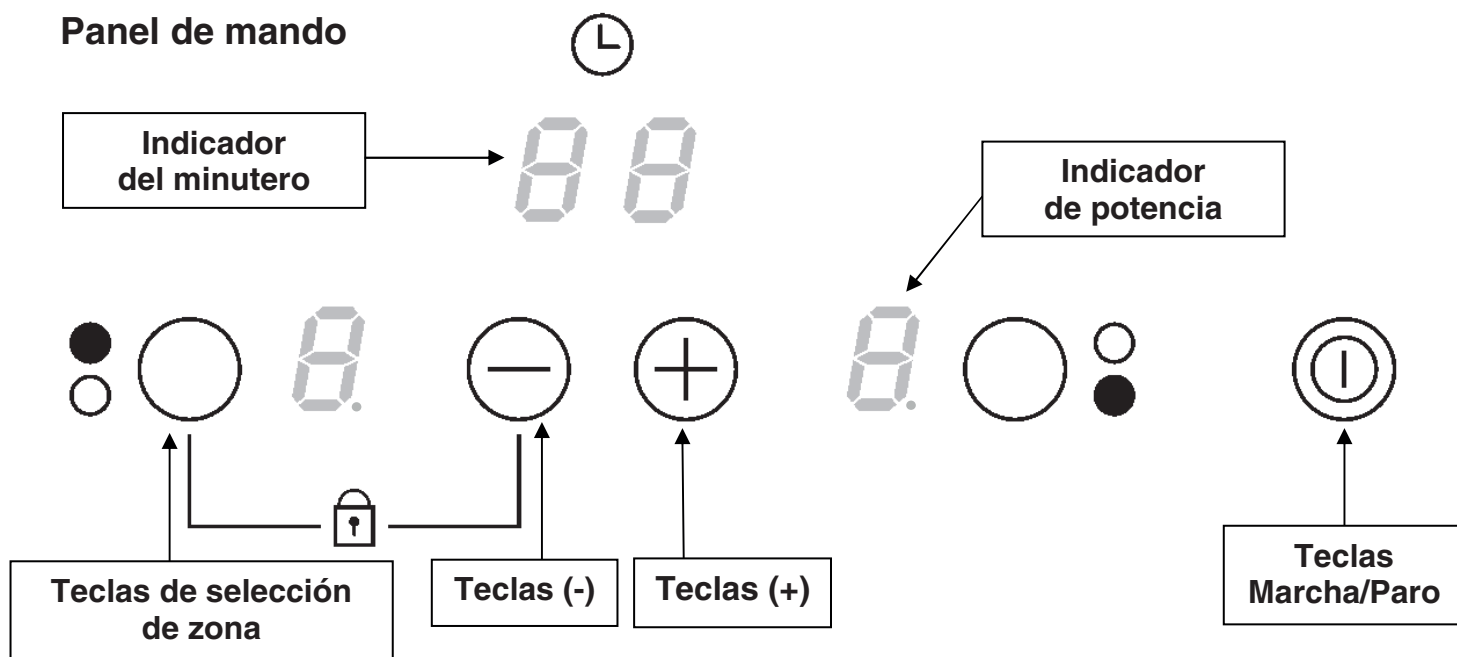
DESCRIPCIÓN DEL APARATO

Características técnicas

Modelo	AVST230K
Potencia total	3000 W
Consumo de energía de la placa de cocina EChob*	178.9 Wh/kg
Fuego delantero	Ø 155 mm
Potencia nominal *	1200 W
Categoría de la cacerola estándar*	A
Consumo de energía ECcw*	173.8 Wh/kg
Fuego trasero	Ø 190 mm
Potencia nominal *	1800 W
Categoría de la cacerola estándar*	C
Consumo de energía ECcw*	183.9 Wh/kg

* calculado según método de medida (EN 60350-2)

Panel de mando



UTILIZACIÓN DEL APARATO

Teclas sensibles

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

No pulse varias teclas a la vez.

Indicaciones

<u>Indicación</u>	<u>Designación</u>	<u>Función</u>
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 placa está protegida

PUESTA EN MARCHA Y USO DEL APARATO

Antes de la primera utilización

Limpie el aparato 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:**

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Conectar	pulsar [①]	2 x [0]
Conectar	pulsar [①]	[0] o [H]

- **Enclencher / arrêter une zone de chauffe :**

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Seleccionar la zona	pulse la tecla de selección	visualizador encendido
Aumentar	pulse [+]	[1] hasta [9]
Disminuir	pulse [-]	[9] hasta [1]
Apagar	pulse simultáneamente la teclas de selección de zona y [-] o pulse [-]	[0] o [H] [0] o [H]

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

Indicador de calor residual

Después de apagar las zonas de cocción o de apagar por completo la placa, las zonas de cocción están aún calientes lo que se indica con el símbolo [H]

El símbolo [H] se apaga cuando las zonas de cocción se pueden tocar sin peligro.

Mientras los testigos de calor residual estén encendidos, no toque las zonas de cocción ni ponga encima ningún objeto sensible al calor **¡Peligro de quemadura y de incendio!**

Función minuterero

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**

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Seleccionar la zona	Pulse la tecla 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**

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Seleccionar la zona	Pulse la tecla 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 parar el sonido y el centelleo, basta pulsar una tecla.

- **Minuterero utilizado sin cocción**

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
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 parar el sonido y el centelleo, basta pulsar una tecla.

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:

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Seleccionar la zona	pulse la tecla 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:

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Seleccionar la zona (por ejemplo "7")	pulse la tecla de selección	[7] parpadea con [A]
Seleccionar nivel	pulse [-] o [+]	Nivel seleccionado

Bloqueo de la zona de mandos

Para evitar que se modifique una selección de la placa de cocción, particularmente cuando se limpia el cristal, la zona de mandos se puede bloquear (con la excepción de la tecla marcha/paro [⓪]).

• Bloqueo

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Activar la placa de cocción	Pulsar [⓪]	[0] o [H]
Bloquear la placa	Pulsar simultáneamente [-] y de teclas de selección de zona trasero	[L] en los 2 indicadores

• Desbloqueo

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Activar la placa de cocción	Pulsar [⓪]	[L] en los 2 Indicadores

En los 5 segundos :

Desbloquear la placa	Pulsar simultáneamente [-] y de teclas de selección de zona trasero	[0] o [H]
----------------------	---	---------------

CONSEJOS DE COCCIÓN

Ejemplos de ajuste de las potencias de cocción

(los siguientes valores son indicativos)

1 a 2	Hacer 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 aparato para limpiarlo.

Deje enfriar el aparato, 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 aparato.
- Seque el aparato 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
- Las teclas 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 [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 :

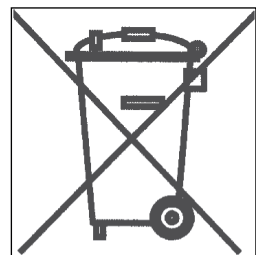
- La placa está mal conectada a la red eléctrica. Verifique la conexión y vuelva a conectar la placa..

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 aparatos 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 aparato

- No tirar nunca su aparato 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 aparatos electrodomésticos



INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

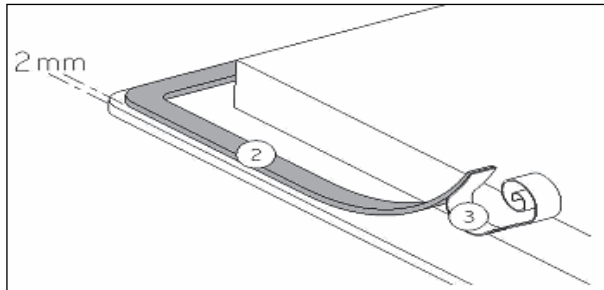
El montaje es competencia exclusiva de especialistas.

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 aparato 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
AVST230K	280 x 490 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 20mm. 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 empote, 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 aparato electrodoméstico. El uso de protecciones inadecuadas puede causar accidentes.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

- La instalación de este aparato 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 aparato 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 aparato 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 aparato está diseñado sólo para una alimentación de 230 V~ 50-60 Hz

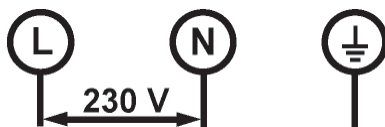
Conecte siempre la toma de tierra de protección.

Siga el esquema de conexión.

La caja de conexión se encuentra debajo de la placa de cocción. Para abrir la tapa, utilice un destornillador medio. Colóquelo en las 2 ranuras situadas en la parte anterior de las 2 flechas.

Red	Conexión	Diámetro del cable	Cable	Calibre de protección
230V~ 50/60Hz	1 Fase + N	3 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* calculado con el coeficiente de simultaneidad según la norma EN 60 335-2-6



Conexión de la encimera:

Monofásico 230 V~ 1 P+N:

Atornillar el cable verde/amarillo en el borne previsto para la toma de tierra, el neutro N en el borne N, la fase L1 en uno de los bornes L1.

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 aparato no conectado a tierra o equipado con una tierra defectuosa.