

LINEA
ENCASTRABLE

LONGVIE

Manual de Instrucciones Hornos Eléctricos



Atención al Cliente

HEQX60X
HEQB60X



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

Querido/a Cliente,









Gracias por elegir un producto **LONGVIE**. Experimentará la satisfacción de utilizar productos de alta calidad, tecnológicos y fabricados en nuestras modernas instalaciones. Mediante los cuidados y el mantenimiento necesarios, podrá utilizar su horno con placer y confianza durante años.

Lea el manual completo. guárdelo durante su uso. En caso de entregar el producto a otra persona, entregue también el manual.

 El manual de usuario está preparado para más de un modelo. Puede que algunas de las funciones especificadas no estén disponibles en su artefacto.

| Símbolo | Significado |
|---|-------------------------------|
|  | Datos Importantes |
|  | Advertencia - Precaución |
|  | Peligro de Descarga Eléctrica |
|  | Peligro de Incendio |

CONTENIDO

| | |
|---|-----------|
| 1. Advertencias Importantes de Seguridad  | 4 |
| Advertencias Generales | 4 |
| Peligro de Descarga Eléctrica | 5 |
| Peligro de Lesiones | 6 |
| Intención de Uso | 6 |
| 2. Protección de Medio Ambiente  | 7 |
| Ahorra de Energía..... | 7 |
| Conformidad Con la Directiva de AEEE y Eliminación de Residuos..... | 8 |
| Características Técnicas | 8 |
| 3. Conozca el artefacto  | 9 |
| Vista General..... | 9 |
| Panel de Control | 10 |
| Tipos de Calentamiento y sus Funciones | 11 |
| 4. Uso del Horno  | 12 |
| Primer Uso..... | 13 |
| Ajuste del Reloj..... | 13 |
| Primer Calentamiento..... | 14 |
| Uso Diario..... | 14 |
| Uso de Temporizador Digital..... | 15 |
| Ajuste de Alarma..... | 18 |
| 5. Accesorios  | 20 |
| Uso de Accesorios..... | 21 |
| Uso de Colisas telescópicas | 22 |
| 6. Spiedo | 23 |
| 7. Consejos de cocción  | 24 |
| 8. Mantenimiento y Limpieza  | 27 |
| Función de limpieza por vapor..... | 27 |
| Retirar e Instalar la puerta del Horno..... | 28 |
| Retirar e Instalar los Vidrios | 29 |
| Retirar e Instalar los Estantes de Alambre..... | 30 |
| Reemplazo de la Lámpara del Horno..... | 31 |
| 9. Solución de Problemas  | 31 |

1. Advertencias Importantes de Seguridad


Lea detenidamente este manual antes de instalar y utilizar el artefacto. Los artefactos no estarán cubiertos por la garantía en caso que se instalen o utilicen de forma incorrecta, salvo por parte de una persona especializada.

Advertencias Generales

- Cumpla con las instrucciones de seguridad.
- También, lea otros documentos proporcionados con el artefacto.
- Es posible que el manual del usuario esté preparado para más de un modelo.
- Guarde el manual en un lugar de acceso fácil para futuras consultas.
- Antes de todos los trabajos de instalación, mantenimiento y reparación corte toda alimentación de energía.
- No encienda el artefacto si está dañado
- Si el panel y la puerta de su artefacto tienen un film protector, quítela.
- Mantenga alejados a los niños menores de 8 años y a las mascotas durante y después de su uso.
- Resulta peligroso que los niños menores de 8 años de edad toquen el artefacto sin la presencia de un adulto y lo utilicen por su propia cuenta.
- Conserve los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelos fuera de su alcance.
- El paquete deshumidificador no debe entrar en contacto con la boca. Mantenga lejos de los niños.
- La limpieza y el mantenimiento del artefacto no deben realizarse sin la supervisión de los niños.
- El artefacto es sólo para cocinar. El artefacto no se debe utilizar para calentar la habitación.
- Cuando el artefacto está caliente, la bandeja y los accesorios pueden estar calientes; utilice guantes de cocina o un equipo similar al colocarlos y retirarlos.
- Para limpiar el artefacto, no utilice un limpiador de vapor.
- Mantenga abierta la zona alrededor de todas las partes por las que circula el aire.
- En caso de utilizar papel de horno, no permita que éste toque el fondo del horno.
- No prepare comidas con bebidas muy alcohólicas. Es posible que el alcohol se evapore a alta temperatura y que se incendie en contacto con superficies ardientes y provoque un incendio.
- Verifique que el artefacto esté apagado después de su uso.
- Mantenga bajo control el tiempo de cocción.

Peligro de Descarga Eléctrica

 Existe peligro de descarga eléctrica.

- Cuando el artefacto está averiado, se debe reparar en un centro de servicio autorizado.
 - En caso de avería, apague el artefacto y corte la corriente.
 - No pulverice ni vierta agua sobre el artefacto, ya que existe riesgo de descarga eléctrica.
 - En caso de reemplazo de la lámpara, desconecte el artefacto de la red eléctrica antes del reemplazo para evitar una descarga eléctrica.
 - Nuestra empresa no asume ninguna responsabilidad por los daños que puedan producirse como consecuencia del uso del artefacto sin estar conectado de acuerdo con la normativa local.
 - Nunca toque el enchufe con las manos mojadas.
 - A fin de desconectar la energía, tire de la clavija sujetando el enchufe, no el cable.
 - También se calienta la superficie mientras el artefacto funciona. No se debe tocar la superficie trasera con las conexiones eléctricas.
 - Desconecte el artefacto de la toma de corriente para la limpieza, reparación y mantenimiento.
 - Durante la limpieza, no mueva la resistencia.
 - Nunca pase los cables de conexión por la superficie caliente. El derretimiento del cable puede provocar un cortocircuito e incendio.
-  No intente extinguir el fuego con agua.
- Desconecte el artefacto de la red eléctrica y cubra la llama con una manta ignífuga, etc., para evitar que la llama entre en contacto con el aire.

Peligro de Lesiones

- El vidrio de la puerta del horno puede romperse y salpicar si se produce una grieta o un impacto.
- Para limpiar el vidrio de la puerta del horno no utilice limpiadores fuertes y abrasivos ni raspadores metálicos.
- No toque los elementos de calefacción/energía.
- Es posible que las bisagras de la puerta del artefacto se atasquen durante el movimiento. Nunca sujete la parte donde se encuentran las bisagras.
- Nunca guarde materiales inflamables o combustibles dentro del artefacto.
- No caliente los recipientes de cristal ni los productos enlatados. El tarro puede explotar por la presión.
- No ponga la bandeja cerca de materiales inflamables y combustibles después de cocinar.
- La puerta del horno puede constar de 2, 3 o 4 cristales. No use la puerta con el cristal retirado.
- El usuario no debe transportar el horno solo y sin guantes.

Intención de Uso

El artefacto está destinado a cocción. No se debe utilizar con fines tales como la calefacción.

- El artefacto está diseñado para el uso en el hogar. Utilícelo únicamente interior.
- El horno puede utilizarse para descongelar, freír o asar alimentos.
- No cuelgue toallas o ropa en la manija del horno para secarlas.

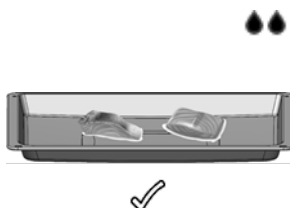
2. Protección del Medio Ambiente

Ahorra de Energía

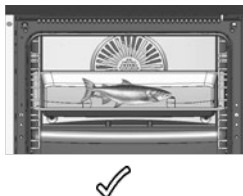
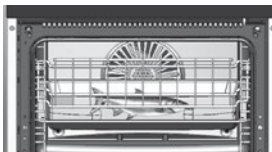
Si tenemos que hablar lo que se debe hacer para cocinar en el horno, antes de todo hay que mencionar el precalentamiento. El precalentamiento se debe realizar únicamente cuando es necesario.

Evite precalentar durante más de 10 minutos.

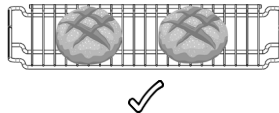
- Antes de cocinar, los alimentos congelados deben dejarse a temperatura ambiente o descongelarse en el microondas.



- No ponga accesorios innecesarios en el compartimento de cocción.



- Se pueden cocinar más de un alimento al mismo tiempo en el estante de alambre. Esto permite ahorrar la temperatura.



- Cada apertura de la puerta del horno provoca una pérdida de calor. Por eso, no abra la puerta del horno a no ser que sea muy necesario. Cuando sea necesario abrir la puerta, procure cerrarla lo antes posible.



Conformidad con la Directiva de AEEE y Eliminación de Residuos



Elimine el producto antiguo de forma segura para el medio ambiente. El producto está etiquetado con un símbolo (AEEE) que indica que los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos deben recogerse por separado. Esto implica que el equipo debe manipularse de acuerdo con la Directiva 2002/96/CE de la UE para su reciclaje o trituración con el fin de minimizar su impacto en el medio ambiente. Para más información, póngase en contacto con las autoridades locales y regionales.

Los productos electrónicos que no se someten a una recogida controlada de residuos suponen un peligro potencial para el medio ambiente y la salud humana debido a las sustancias nocivas que contienen.

Solicite a su distribuidor o al centro de recogida de residuos de su municipio información sobre cómo eliminar el producto. Antes de deshacerse del producto, desconecte el enchufe

y rompa el cierre de la tapa, si lo hay, para evitar que los niños se expongan al peligro.

Características Técnicas

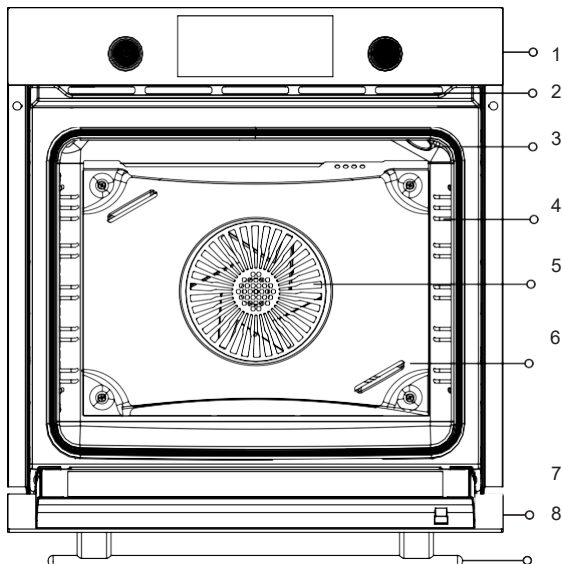
| | |
|--|-----------------------|
| Tensión/Frecuencia | 220-240V~50-60 Hz |
| Longitud del Cable | 1200 sin enchufe |
| Tamaños Exteriores(altura/ancho/profundidad) | 595 mm/595 mm/547 mm |
| Horno Principal | Horno eléctrico turbo |
| Potencia de Lampara | 27 W |
| Termostato | 50-Máx°C |
| Calentador inferior | 1200 W |
| Calentador superior | 1100 W |
| Parrilla | 2450 W |

Base: Para los hornos eléctricos domésticos, la información del etiquetado energético se da según las normas IRAM 62414-1 Los valores se establecen en función de la carga estándar y de las funciones de calefacción superior e inferior o de calefacción asistida por ventilador (si está disponible).

ⁱ A fin de mejorar la calidad del producto, las especificaciones pueden modificarse sin previo aviso.

3. Conozca el artefacto

Vista General



1-Panel de Control

5- Ventilador*

2-Agujeros de Ventilación*

6-Chapa protectora Ventilador**

3-Iluminación de Horno***

7-Puerta

4-Estantes****

8-Zócalo

***Agujeros de Ventilación** pueden estar abiertos/cerrados en función de su modelo.

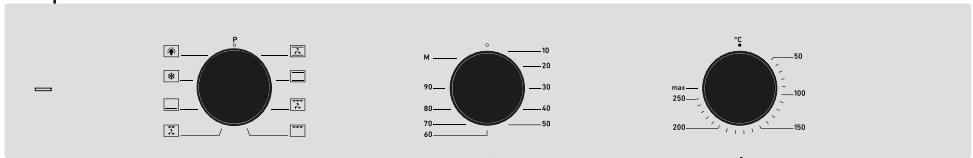
****CPV** puede estar ausente en función de su modelo.

*****Iluminación de Horno** puede tener diferente ubicación.

******Estantes** puede variar en función de su modelo. Se muestra estante de alambre como un ejemplar.

Panel de Control

Lámpara de Señal



Botón de Función

Temporizador Mecánico

Botón de Temperatura

Lámpara de Señal



Botón de Función

Temporizador Digital

Botón de Temperatura

Botón de Función

Tipo de calentamiento / cocción se ajusta con el botón de selección de función.

Debe llevar el botón de temperatura a un valor, junto con el botón de selección de función. En caso contrario no se inicia el calentamiento.

Botón de Temperatura

Le permite seleccionar la temperatura del horno. La cocción se inicia al seleccionar también tipo de función.

Temporizador Mecánico

Le permite definir el tiempo de cocción para el plato a cocinar. Se deben ajustar botones de función y temperatura.

Temporizador Digital


Es un temporizador electrónico que permite que su comida esté lista a la hora deseada.

Lámpara de Señal

Es la lámpara que indica que el horno está caliente. Se apaga cuando el horno alcance la temperatura programada.

Apagado de Horno Eléctrico

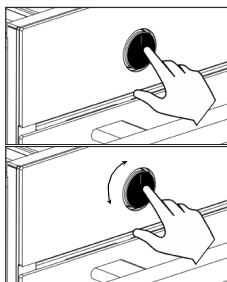
Coloque los botones de función y temperatura en la posición cero (apagada).

 Las funciones mostradas en la tabla puede variar en otro artefactos, tal vez no estén disponibles en todos modelos.

Tipos de Calentamiento y sus Funciones

| | | |
|--|---|---|
| | Calentamiento Superior e Inferior con Soporte de Ventilador | Están activos Inferior + Superior y Ventilador. Adecuado para alimentos tales como carne, pasteles secos y tartas. La circulación del aire en el horno se realiza de forma controlada y uniforme con la ayuda del ventilador. |
| | Calentamiento Inferior y Superior | Las comidas se calientan desde abajo y arriba al mismo tiempo. Están activos calentamientos Superior e Inferior. Adecuado para tartas, empanadas y galletas. |
| | * Parrilla Grande con Soporte de Ventilador | La parrilla y ventilador funcionan juntos. El ventilador distribuye el aire caliente de manera uniforme. Adecuado para asar y freír grandes platos de carne. |
| | Parrilla Grande | Adecuado para asar y freír platos de porciones grandes y medianas. Se calienta toda la zona bajo el calentador |
| | Spiedo | La carne, el pollo, etc. colocados en brochetas se cocinan fríendose uniformemente. |
| | *Parrilla pequeña con Soporte de Ventilador | Están activos la parrilla pequeña y el ventilador. Puede cocinar los alimentos que necesitan ser cocinados durante mucho tiempo ahorrando energía. El tiempo de cocción es mayor en comparación con otras funciones. No se recomienda para los alimentos fermentados. Este modo es el más eficiente energéticamente. |
| | Calentamiento Inferior | Solo está activo el calentamiento inferior: Utilice el programa hacia el final de la cocción si desea que la parte inferior de los alimentos quede dorada. También utilice esta función para la Limpieza a Vapor. |
| | Descongelar | Para descongelar alimentos congelados como carne, pan y pasteles, el ventilador hace circular el aire alrededor de los alimentos |
| | Iluminación del Horno | Ilumina el interior del horno. Si el horno se pone en posición de iluminación, los calentadores y el ventilador no funcionan. La iluminación permanece encendida mientras el horno está en uso. |

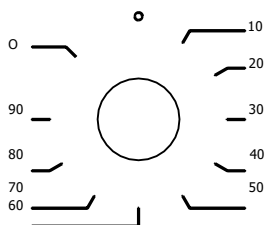
Uso de Botón Extraíble



En los modelos con botón extraíble, el botón debe estar fuera para el ajuste. (Este botón es una opción.)

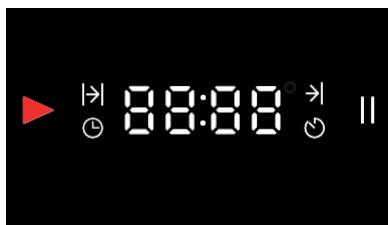
- Extraiga el botón pulsando tal y como se muestra en la imagen.
- Se puede realizar el ajuste girando el botón cuando está fuera.

Uso del Temporizador Mecánico



Le permite definir el tiempo de cocción para el plato a cocinar. Se puede seleccionar la temperatura y el tipo de cocción y ajustar el tiempo de cocción girando en el sentido horario. Al terminar el tiempo, se avisa con un sonido. Si lo desea, puede cambiar al modo M y comenzar a cocinar seleccionando la temperatura y el tipo de cocción sin seleccionar el tiempo.

4. Uso del Horno




↩ - + OK

| | | | |
|--|--------------------------------|-----------|------------------------------|
| | Indicador de continuación | | Indicador de parada |
| | Indicador de tiempo de cocción | | Botón de retroceso |
| | Indicador de fin de cocción | OK | Botón OK |
| | Indicador de ajuste del reloj | + | Botón de aumento de tiempo |
| | Indicador de alarma | - | Botón de reducción de tiempo |

Primer Uso


Ajuste del Reloj



 Antes de empezar a utilizar el horno realice el ajuste del reloj.

Tras la conexión de la energía, todos los dígitos se iluminan durante 2 segundos y se apagan. En la pantalla se muestra  12:00.

 — Puede cambiar la hora más rápidamente pulsando los botones  / .

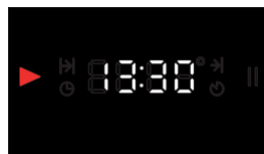
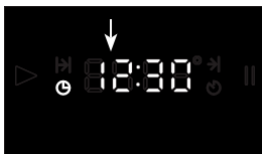
Primero se ingresan los minutos y se confirma con el botón **OK** y se pasa a la hora.






Cuando parpadea la parte de los minutos, al pulsar brevemente el botón  se termina la configuración de la hora sin guardar ningún dato.




Al ajustar la hora, pulse brevemente el botón  para volver a los minutos. 




Mientras no se confirme los datos de la hora, la pantalla seguirá siendo la pantalla de ajuste.

 Si se produce un corte de electricidad, la hora del día se anula y debe reajustarse.



   **OK**
Seleccione primero los minutos con los botones  /  y avance con el botón **OK**.

   **OK**
Luego seleccione la hora y confirme con el botón **OK**.

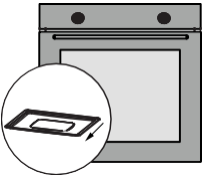

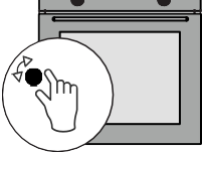

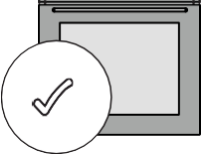
   **OK**
Se muestra la hora del día.


Se ajusta la hora y el indicador de  se desaparece.

1 minuto después de realizar el ajuste el brillo de la pantalla disminuye.

Después, se puede ajustar la hora del día desde el 'Modo de Ajustes'.


Primer Calentamiento

| | |
|---|---|
|  | <p>Antes de utilizar su horno, retire las etiquetas y los accesorios.</p> |
|  | <p>Limpie el horno con un paño húmedo y séquelo. Véase en detalle el apartado "Mantenimiento y Limpieza".</p> |
|  | <p>Realice el primer calentamiento para eliminar el olor a artefacto nuevo. Estando la puerta del horno cerrada, encienda el horno a 200°/30 minutos en la posición Inferior + Superior . Luego ventile el ambiente.</p> |
|  | <p>Preste atención al abrir la puerta del horno, ya que puede salir vapor después del calentamiento. Coloque los accesorios. Su horno está listo para su uso.</p> |

 Durante el primer encendido, las superficies se calientan más de lo normal. Así que no toque el horno y mantenga a los niños alejados.

Uso Diario

- Para iniciar la cocción, gire el mando del termostato del horno y ajuste la temperatura adecuada para sus alimentos (Recomendaciones de Cocción).
- Realice precalentamiento del horno en caso de que sea necesario.
- Tras la cocción, deje la puerta del horno abierta para que se enfríe.

 Al finalizar la cocción, no olvide desconectar el interruptor de función y temperatura del horno.

Uso de Temporizador Digital

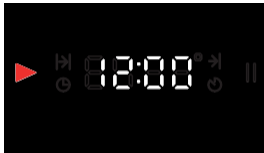




Es un temporizador electrónico que permite programar la hora en que desee que la comida esté lista. Es necesario ajustar el tiempo de cocción y la hora en que desea que el plato esté listo.

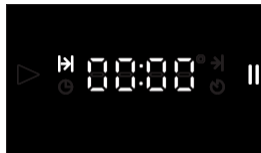
↶ - + OK


Programa de Cocción Automática

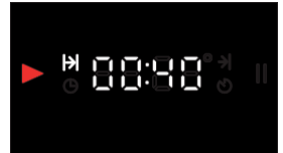
Una vez seleccionada la temperatura y la función adecuadas para los alimentos colocados en el horno, puede empezar a cocinar inmediatamente ajustando el tiempo de cocción mediante el temporizador. Para ajustar el tiempo de cocción;







↶ - +  OK
Pulse el botón **OK** hasta que se muestre el indicador .







↶ -  + OK
Seleccione primero los minutos con los botones **-/+** y active la hora pulsando el botón **OK**. (Por ejemplo; 40 minutos)



↶ - +  OK
Tras seleccionar el tiempo, desplácese con el botón **OK** hasta que aparezca la pantalla de arriba y comience a cocinar.

- En base al tiempo determinado en la pantalla, comenzará la cuenta regresiva. Ajuste la temperatura y la función deseada. El horno cocinará durante 40 minutos a partir del momento en que confirme el tiempo.
 - Al finalizar el tiempo programado, en la pantalla aparece **00:00**  el indicador  parpadea y emite un aviso sonoro durante 2 minutos. Para desactivar el aviso, pulse el botón **OK**. Tras desactivar, la hora del día aparece en la pantalla.
 - Una vez finalizada la cocción, apague el horno colocando la temperatura y la función en la posición de apagado.
- Para finalizar la cocción antes del tiempo programado y cancelar el tiempo seleccionado, mantenga pulsado el botón . Tras cancelar el programa, la hora del día aparece en la pantalla.

Modo de Parada

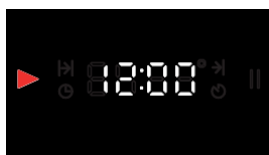
Mientras la pantalla muestra la hora del día, pulsando largamente el botón  aparece la hora del día y el símbolo  y el horno pasa al modo de espera. En este caso no se realiza la cocción. Al pulsar una vez el botón  para salir del modo, se muestra el símbolo  y se desactiva.






 La operación continúa mientras el conmutador está abierto.

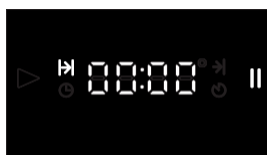
Fijar Hora de Finalización de Cocción a una Hora Posterior







Este programa se utiliza cuando se desea que la comida esté lista más tarde. Se comienza colocando el tiempo de la cocción. Dicha cocción concluirá al final del tiempo de terminación cocción establecido.

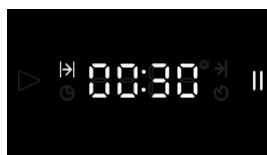
Tiempo de cocción y terminación se introducen;








 -  + 
se pulsa el botón  hasta que se muestre el indicador .







 -  
Para tiempo de cocción; seleccione primero el minuto con los botones / y active la hora pulsando el botón .

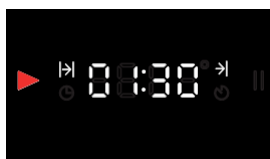



 -  
Tras seleccionar la hora, confirme con el botón  y llegue en el modo .




 -  + 

Para finalizar la cocción; después de seleccionar los minutos y la hora, desplácese el botón  hasta que aparezca la pantalla de cocción.



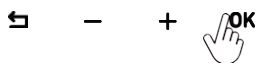
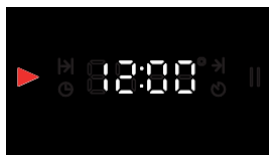
 -  + 

Pantalla de cocción;
Tiempo restante para el fin de cocción.

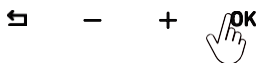
Reloj de horno; resta el tiempo de cocción a la hora de finalización, muestra el tiempo restante para la finalización del programa en la pantalla y comienza la cuenta regresiva. Configuramos el horno ejemplo para que, cocine durante 30 minutos y termine a las 13:30. Por un proceso de programación el horno iniciara la cocción a las 13:00. Cuando el proceso de cocción ha finalizado, el indicador **||** parpadea y emite un aviso sonoro durante 2 minutos. Para desactivar el aviso, pulse el botón  **OK**

Una vez finalizada la cocción, apague el horno colocando la temperatura y la función en la posición de apagado.

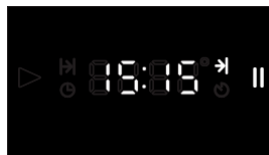
Antes de introducir el tiempo de cocción;



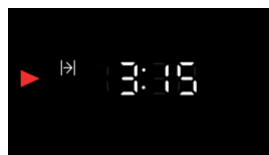
▶ se mantiene pulsado el botón **OK** hasta que se muestre el indicador.



Antes de introducir el tiempo de cocción avance con el botón **OK** y **▶** llegue el modo.




Para finalizar la cocción; después de seleccionar los minutos y la hora, desplácese con el botón **OK** hasta que aparezca la pantalla de cocción.



Pantalla de cocción;
Tiempo restante para el fin de cocción.

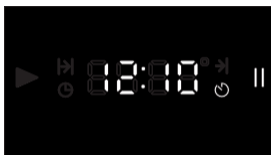
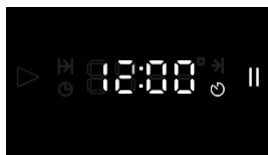
Modo de Cocción Manual


Puede empezar a cocinar de inmediato, sin tener que programar el tiempo, seleccionando la temperatura y la función adecuadas para su plato. El horno no se apaga automáticamente y debe ser supervisado por usted.


 Si se produce un fallo de alimentación, su horno se desactivará y su reloj se pondrá a cero. Es necesario volver a ajustar la hora del día cuando se restablezca el suministro eléctrico.


Ajuste de Alarma 🕒

Es posible programar la alarma en cualquier momento. Puede utilizarla como advertencia o recordatorio. El indicador de alarma se apagará después de que la alarma suene durante 2 minutos.




 **OK** este botón se utiliza para avanzar hasta alcanzar el indicador 🕒.

 Seleccione primero primero los minutos con los botones **-/+**, luego seleccione la hora con **OK** y confirme pulsando el botón **OK**.

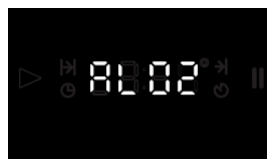
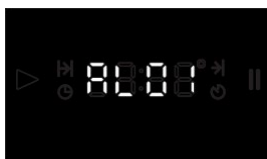
 Después de ajustar la hora, la pantalla muestra la hora del día.



Apagado de Alarma


Al finalizar el tiempo programado, la alarma suena durante 2 minutos. Puede pulsar el botón **OK** o  para desactivar el aviso. Tras desactivar, la hora del día aparece en la pantalla.

Modo de Ajustes


Ajuste de Tono de Alarma (AL)



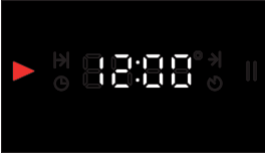
 Ingrese en el menú pulsando al mismo tiempo los botones  y **OK** largamente. Utilizando los botones


 **-/+** llegue a la opción **AL** y confirme con el botón **OK**.

Seleccione el nivel deseado con los botones

 **-/+** y confirme con el botón **OK**.

Cambio de Hora (CL)

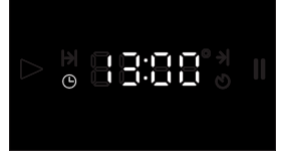


Ingrese en el menú pulsando al mismo tiempo los botones  y **OK** largamente.

Utilizando los botones

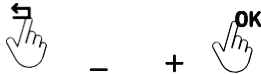



llegue la opción **CL** y confirme con el botón **OK**.



Seleccione la hora y los minutos con los botones **-/+** y confirme con el botón **OK**.

Cambio de Tono de Sonido (So)



Ingrese en el menú pulsando al mismo tiempo los botones  y **OK** largamente.

Utilizando los botones



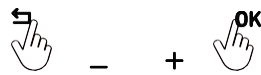
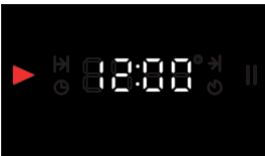
llegue la opción **So01** y confirme con el botón **OK**.


Seleccione el nivel deseado con los botones



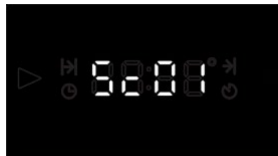
y confirme con el botón **OK**.

Cambio del Brillo de Pantalla (Sc)



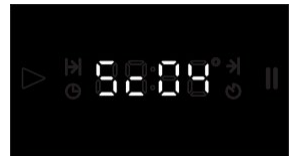
Ingrese en el menú pulsando al mismo tiempo los botones  y **OK** largamente.

Utilizando los botones



llegue la opción **Sc01** y confirme con el botón **OK**.

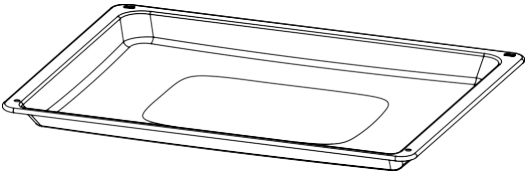
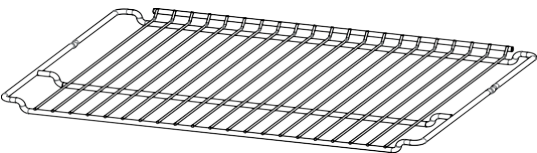
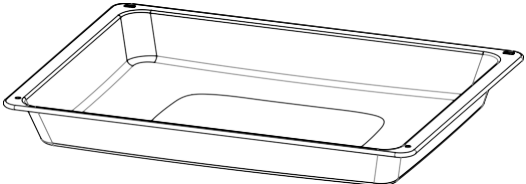
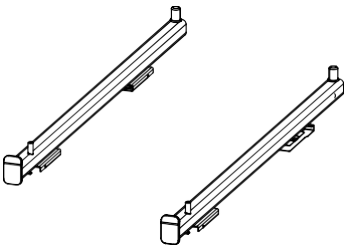
Seleccione el nivel deseado con los botones



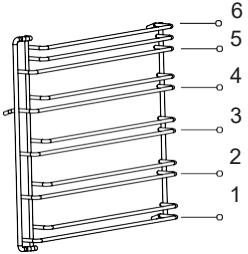
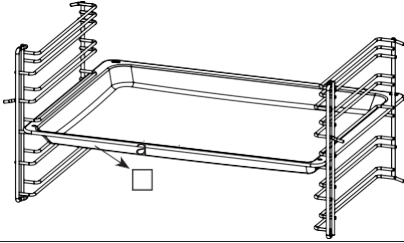
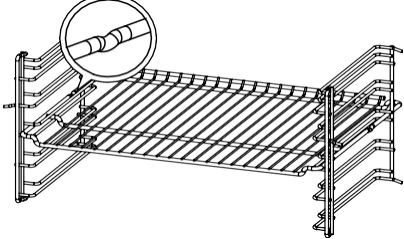
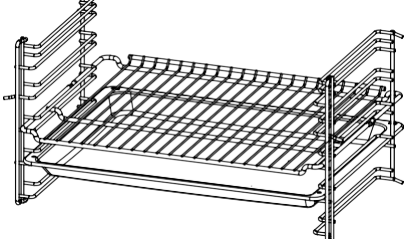
y confirme con el botón **OK**.

5. Accesorios

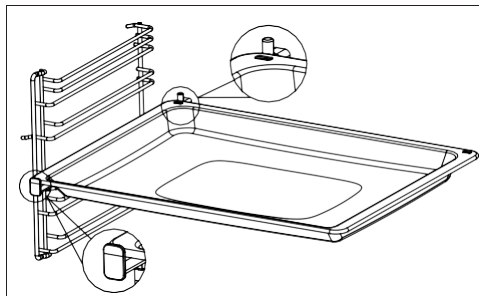
- ⓘ En función del modelo de artefacto, los accesorios suministrados varían. Es posible que los
- ⓘ accesorios especificados en el manual de usuario no estén disponibles en su producto. Utilice los accesorios originales diseñados para su artefacto.

| | |
|--|--|
|  | <p>Bandeja Estándar</p> <p>Es apta para alimentos congelados, tortas, tartas, platos grandes de carne, pastelería.</p> |
|  | <p>Rejilla de Alambre</p> <p>Los platos para tortas, tartas y suflés sirven para colocar los alimentos a freír en el estante.</p> |
|  | <p>Bandeja Profunda</p> <p>Se puede utilizar para recoger la grasa que se escapa cuando se asan alimentos jugosos, se frien piezas grandes y se asan a la parrilla.</p> |
|  | <p>Guías telescópicas</p> <p>Gracias a las guías telescópicas, se mover fácilmente la bandeja y la parrilla de alambre y controlar las comidas.</p> |

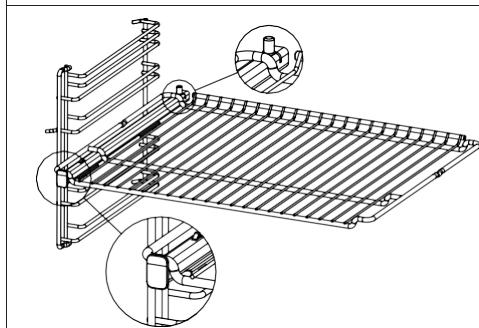
Uso de Accesorios

| | |
|--|--|
|  | <p>Están disponibles los modelos de alambre y de estantería. La estantería de alambre tiene 6 estantes de cocción.</p> |
|  | <p>Los accesorios deben caber entre los dos estantes y el lado inclinado debe mirar hacia la puerta del artefacto.</p> |
|  | <p>Los huecos de la rejilla de alambre evitan que se caiga de los estantes y garantizan la seguridad.</p> |
|  | <p>Al colocar la bandeja y la parrilla juntas, puede utilizar la bandeja como bandeja de goteo para los platos de carne y de parrilla.</p> |

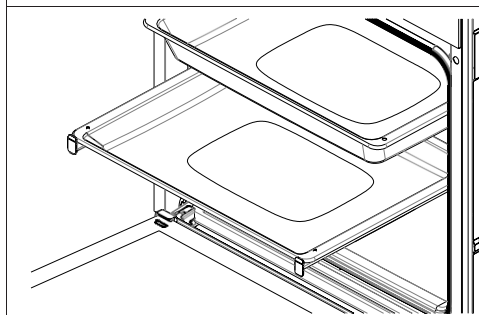
Uso de la guías telescópicas



Empuje las guías hasta el fondo sin colocar la bandeja y la rejilla de alambre sobre ellas.



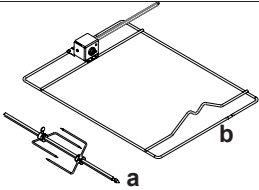
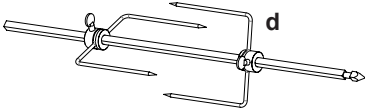

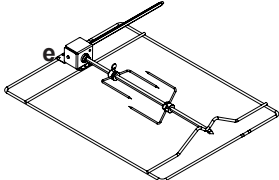
Los accesorios deben estar entre los salientes delanteros y traseros de las guías.



En caso de cocinar con más de una bandeja, debe haber una distancia de un nivel del sistema de guías.

6. Spiedo

ⓘ Esta característica es opcional. No puede ser disponible por su producto.













| | |
|---|---|
|  | <p>Si su horno dispone de accesorios; Retire la brocheta (a) de los accesorios del stand (b).</p> |
|  | <p>Afloje el tornillo (d) de la placa en V (cola de milano) (c) y retírelo.</p> |
|  | <p>Centre el alimento a asar en la brocheta y fíjela para que la chapa en V no se mueva y apriete el tornillo. (Pollo Máx - 2,5 kg)</p> |
|  | <p>Introduzca la brocheta en la caja de engranajes (e) del stand. Asegúrese de que entre.</p> |

- Después de cerrar la puerta del horno, accione el termostato de temperatura al máximo en la posición de parrilla.
- Coloque una bandeja en el fondo y añada una pequeña cantidad de agua a la bandeja para recoger la grasa que gotea.

7. Consejos de Cocción

En la siguiente tabla puede ver los datos sugeridos para cada tipo de cocción que hemos determinado, la naturaleza del material que se va a cocinar se pueden variar depende de la cantidad y la temperatura. Puede determinar diferentes sabores y valores a gusto de su paladar realizando pruebas.

- (i) El estante más bajo del horno es el 1er estante.
* Se aconseja precalentar durante 10 minutos.

| Alimento | Accesorio a utilizar | Función de cocción | Ubicación de estante | Temperatura (°C) | Tiempo de cocción (Min.) |
|----------------------|----------------------|---|----------------------|------------------|--------------------------|
| Pastel en bandeja | Bandeja estándar |  | 2-3 | 170 | 20...25 |
| | |  | 2-3 | 160 | 15...20 |
| Torta de molde | Molde de la torta |  | 2 | 170 | 35...40 |
| | |  | 2 | 160 | 25...30 |
| Galleta | Bandeja estándar |  | 2 | 170 | 20...25 |
| Pastelitos | Bandeja estándar |  | 3 | 160 | 30...35 |
| | |  | 3 | 160 | 25...30 |
| Hojaldre (queso) | Bandeja estándar |  | 2 | 200 | 35...40 |
| | |  | 2 | 190 | 25...30 |
| Hojaldre (espinacas) | Bandeja estándar |  | 2 | 200 | 40...45 |
| | |  | 2 | 190 | 25...30 |
| Pizza | Bandeja estándar |  | 2 | 200 | 10...15 |















| | | | | | |
|---------------------|--|---|-----|------------------------------------|---------|
| Empanada | Bandeja estándar |  | 2 | 200 | 25...30 |
| Pescado | Bandeja estándar |  | 3 | 200 | 30...40 |
| | |  | 3 | 200 | 20...30 |
| Lasaña | Plato de cristal sobre rejilla/ plato rectangular |  | 2 | 190 | 20...25 |
| Pata de pollo | Bandeja estándar |  | 2-3 | 220 | 50...55 |
| | |  | 2-3 | 220 | 40...45 |
| Pollo entero (2 kg) | Bandeja estándar |  | 2-3 | 30 min máx, luego 60 min 190 | 90...95 |
| | |  | 2-3 | 25 min máx, luego 50 min 190 | 75...80 |
| Entrecot | Bandeja estándar |  | 3 | 30 min máx, luego 30 min 190 | 55...60 |
| | |  | 3 | 25 min máx, luego 20 min 190 | 45...50 |

Tabla de Cocción en Parrilla

| Alimento | Accesorio a utilizar | Función de cocción | Ubicación de estante | Temperatura (°C) | Tiempo de cocción (Min.) |
|---------------------|----------------------|---|----------------------|------------------|--------------------------|
| Chuletas de cordero | Rejilla de alambre |  | 4...5 | max. | 25...30 |
| Pollo en trozos | Rejilla de alambre |  | 4...5 | max. | 25...30 |
| Pescado | Rejilla de alambre |  | 4...5 | max. | 20...25 |
| Pan de tostado | Rejilla de alambre |  | 4...5 | max. | 1...3 |

*Se aconseja precalentar durante 5 minutos.

Tabla para Spiedo

| Alimento | Accesorio a utilizar | Función de cocción | Ubicación de estante | Temperatura (°C) | Tiempo de cocción (Min.) |
|----------------------------|----------------------|---|----------------------|----------------------------------|--------------------------|
| Pollo asado (2kg) | Set de girar pollo |  | 2 | max. | 100...110 |
| Pata de cordero (troceada) | Set de girar pollo |  | 2 | 35min. máx, luego 75min. 190 | 100...110 |
| Pavo rebanado | Set de girar pollo |  | 2 | 35 Min. max, danach 175 Min. 190 | 210...220 |

***No precalentar**



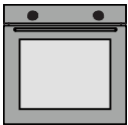
8. Mantenimiento y Limpieza

ⓘ Antes de iniciar el mantenimiento y la limpieza, desconecte la alimentación eléctrica contra el riesgo de descarga eléctrica.

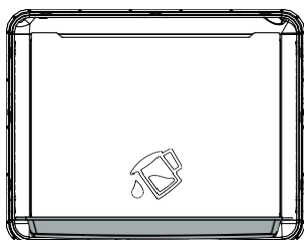
⚠ Antes del mantenimiento, asegúrese de que el artefacto esté frío.


El mantenimiento y la limpieza regulares pueden prolongar la vida útil del artefacto.

Es posible desmontar la puerta, el vidrio y los estantes para su limpieza.

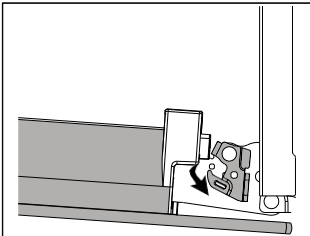
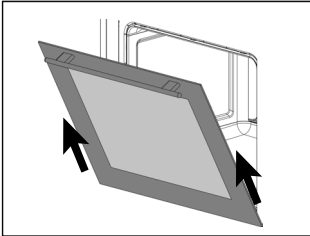
| | |
|--|---|
|  <p>Recomendaciones de Limpieza</p> | <p>No utilice materiales abrasivos o rayantes, como cuchillos o cepillos, en la bandeja y otras partes del interior y la parte delantera del artefacto. Limpie el artefacto con agua tibia y un paño suave con jabón y séquelo.</p> |
|  <p>Limpieza de Accesorios</p> | <p>Limpie y seque bien los accesorios después de usarlos. No lave los accesorios en el lavavajillas.</p> |
|  <p>Uso Diario</p> | <p>El artefacto debe limpiarse a fondo después de su uso. Los residuos y el aceite acumulado pueden provocar un incendio.</p> |

Función de limpieza por vapor

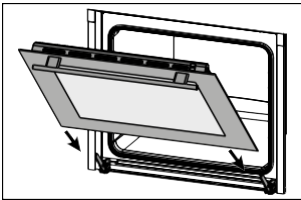
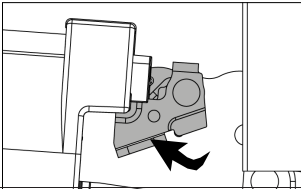


Tras la cocción, la suciedad puede ablandarse y limpiarse fácilmente. Quite todos los accesorios del interior del horno (si hay estante de alambre). Coloque la bandeja simple en la base inferior con un poco de agua y seleccione la función Calentamiento Inferior  y encienda a 100°/20 minutos. Tras el proceso, limpie el interior del horno con un paño húmedo o una esponja.

Desmontaje de la Puerta del Horno

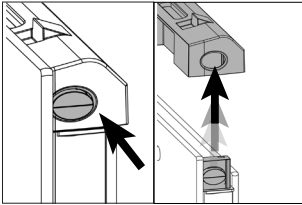
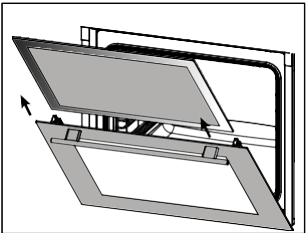
| | | |
|--------|---|--|
| Paso 1 | Abra totalmente la puerta del horno. | |
| Paso 2 | Libere los cierres de las bisagras empujándolos en la dirección de la flecha. |  |
| Paso 3 | Cierre la puerta del horno hasta que la bisagra se bloquee. Tire hacia afuera en la dirección de la flecha. |  |

Montaje de la Puerta del Horno

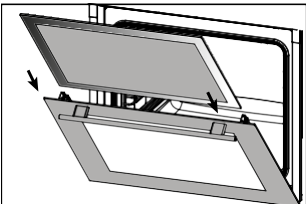
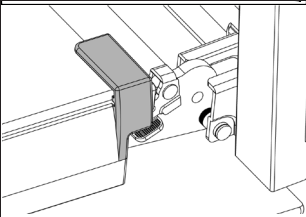
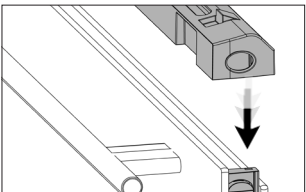
| | | |
|--------|--|--|
| Paso 4 | Coloque la puerta del artefacto sobre las bisagras en la dirección de la flecha. |  |
| Paso 5 | Abra completamente la puerta del artefacto y mueva los cierres de las bisagras en la dirección de la flecha. Cierre la puerta del horno. |  |

Desmontaje de Vidrios

① Número de vidrios puede variar según el modelo.

| | | |
|--------|---|--|
| Paso 1 | Abra en mitad la puerta del horno. | |
| Paso 2 | Tire hacia arriba presionando los lados derecho e izquierdo del plástico superior. |  |
| Paso 3 | Tire primero del vidrio interior y luego del vidrio intermedio hacia afuera en la dirección de la flecha. |  |

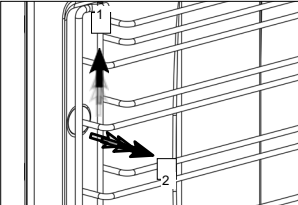
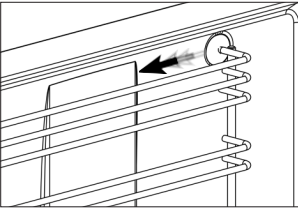
Montaje de Vidrios

| | | |
|--------|---|--|
| Paso 4 | Abra en mitad la puerta del horno y empuja en dirección de flecha primero el vidrio intermedio y luego el interior. |  |
| Paso 5 | Asegúrese de que el vidrio está correctamente insertado en la ranura del plástico lateral. |  |
| Paso 6 | Introduzca el plástico superior de forma que se oiga el clic y cierre la puerta del artefacto. |  |

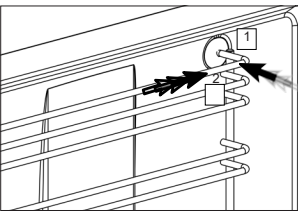
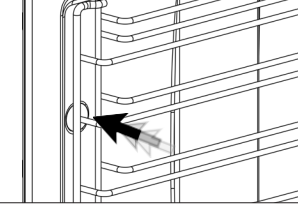
Desmontaje de los Estantes de Alambre

⚠ Los estantes pueden estar calientes, no los toque cuando estén calientes. Espere hasta se enfríen.

① La limpieza de las paredes laterales del horno puede variar según el modelo. Es posible que esta función no esté disponible en su artefacto.

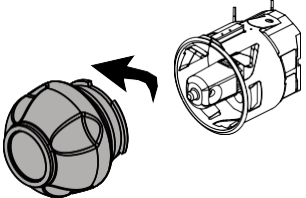
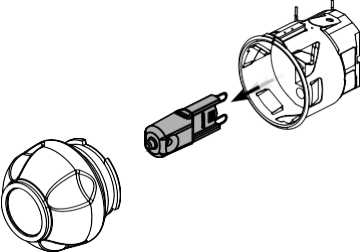
| | | |
|--------|---|--|
| Paso 1 | Levante el estante delantero (1) con cuidado en la dirección de la flecha y retírelo (2). |  |
| Paso 2 | Luego, extraiga todo el estante tirando de él en la dirección de la flecha. |  |

Montaje de los Estantes de Alambre

| | | |
|--------|--|--|
| Paso 3 | Para centrar los estantes, introduzca primero el estante trasero (1) y presione (2). |  |
| Paso 4 | Luego presiona el estante delantero. Así, el estante será puesto. |  |

Reemplazo de la Lámpara del Horno

⚠ Ante el riesgo de descarga eléctrica, asegúrese de que la fuente de energía esté desconectada antes de reemplazar la lámpara. La lámpara puede estar caliente, deje que se enfríe.

| | |
|--------|---|
| Paso 1 | Abra totalmente la puerta del horno. |
| Paso 2 | Quite la cubierta de cristal girándola en sentido anti-horario.  |
| Paso 3 | Retire la lámpara del horno tirando de ella en la dirección de la flecha y sustitúyala. Reponga la cubierta de cristal.  |

9. Solución de Problemas

Las averías son situaciones que pueden ocurrir a menudo. Puede resolver fácilmente estos problemas usted mismo sin interferir en el producto.

- ⓘ Si no se puede resolver el problema a pesar de las instrucciones, llame al distribuidor o al Servicio Autorizado donde compró el artefacto. En este caso, nunca intente repararlo usted mismo.

| Problema | Causa | Solución |
|---|--|--|
| El artefacto no funciona. | Es posible que el enchufe del artefacto no esté conectado a la toma. | Compruebe que el enchufe está conectado a la toma. |
| | El fusible puede ser fundido o dañado. | Controla los fusibles que están en el armario de fusibles. Si está fundido, activarlo. |
| Cuando el artefacto funciona, sale vapor. | El horno se utiliza por primera vez. | El vapor puede salir durante el funcionamiento. Esto no es una avería. |
| El exterior del horno se calienta mucho durante la cocción. | Se encuentra en una zona poco ventilada. | Siga las distancias indicadas en el manual de instalación. |
| El horno no cocina correctamente. | La puerta del horno puede estar demasiado abierta durante la cocción. | No abra la puerta mucho para evitar que la temperatura interna descienda. |
| El ventilador de refrigeración sigue funcionando después de la cocción. | Funciona durante un tiempo para ventilar el interior del horno. | Esto no es una avería. sigue funcionando después de la cocción. |
| Se oyen sonidos metálicos cuando el artefacto se calienta y se enfría. | Los sonidos que se escuchan por la expansión de las piezas con la temperatura son normales. | Esto no es una avería. |
| La puerta no se cierra completamente. | Es posible que haya restos de comida pegados en el interior del horno y en la puerta. | Limpie el horno. |
| El horno no se calienta. | <ul style="list-style-type: none"> • La puerta puede haberse quedado abierta. • Es posible que la función o la temperatura no estén ajustadas. • Es posible que no llegue la energía. | <ul style="list-style-type: none"> • Compruebe la puerta y asegúrese de que está completamente cerrada. • Ajuste el horno a una determinada temperatura y/o función. |

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 adquirente- 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 adquirentes 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.



SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE

Laprida 4851 - (B1603ABI) Villa Martelli
Pcia. de Buenos Aires
Tel.: 4709-8501

FICHA TÉCNICA

| | |
|---|---|
| Fabricante | FEMAS <i>Metal Sanayi ve Ticaret A.S.</i> |
| Marca comercial | LONGVIE |
| Identificación del modelo | HEQX60X HEQB60X |
| Índice de eficiencia energética IEE cavidad | 101.2 |
| Clase de eficiencia energética en una escala que abarca de A+ (más eficiente) a D (menos eficiente): | A |
| Consumo de energía por ciclo en modo Convencional (kWh/ciclo) | 0.85 |
| Consumo de energía por ciclo en modo Convección por aire forzado (kWh/ciclo) | 0.85 |
| Número de cavidades | 1 |
| Volumen utilizable de la cavidad (Lts) | 73 |
| Tiempo de cocción con carga normal en modo Convencional (min) | 43.6 |
| Tiempo de cocción con carga normal en modo Convección por aire forzado (min) | 39.5 |