

LINEA  
ENCASTRABLE

# LONGVIE

## *Manual de Instrucciones Hornos a Gas*



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](http://longvie.com.ar)

## RECOMENDACIONES DE SEGURIDAD

- **Los hornos son artefactos que debido a su uso adquieren alta temperatura, revistiendo un riesgo para las personas. Evite que los niños se acerquen y tomen contacto con ellos cuando se encuentren en funcionamiento.**
- Si se detecta alguna pérdida de gas cierre de inmediato la llave de paso, desconecte el artefacto de la red de suministro eléctrico y solicite la reparación al servicio técnico autorizado.
- En caso de una extinción accidental de las llamas del quemador cerrar el mando de accionamiento del quemador y no reintentar reencender éste durante por lo menos 1 minuto. (NAG-312 3.2.12.3)
- Ante eventuales fallas o dudas acerca del funcionamiento de los distintos elementos de su horno recurra siempre a nuestro Servicio de Asistencia al Cliente.
- Este artefacto no ha sido diseñado para el uso de niños o personas con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca de su uso por personas responsables de su seguridad. Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el artefacto.
- 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.

### IMPORTANTE:

- **No instalar en locales sin ventilación permanente.**
- **Este artefacto debe ser instalado de acuerdo con las normas y reglamentaciones en vigencia, por un instalador matriculado.**
- **Consulta las instrucciones antes de instalar y utilizar este artefacto. NAG-312 6.1.2**

## INSTALACIÓN

La instalación debe ser realizada por un Instalador Matriculado teniendo en cuenta las Disposiciones y Normas de ENARGAS.

- Para garantizar el buen funcionamiento del horno, el compartimiento debe tener las dimensiones indicadas. Los materiales y recubrimientos deben ser resistentes a temperaturas de hasta 90°, ya sea sobre o bajo mesada (Fig. 1).
- Se recomienda que el canto superior del frente del nicho sea metálico. Se debe aislar con lana de vidrio y lámina de aluminio los laterales interiores del nicho. En los hornos a gas es necesario contemplar una adecuada ventilación para la salida de los gases calientes (Fig. 1).

### INSTALACIÓN ELÉCTRICA

Verifique que la dimensión de la línea de alimentación sea la adecuada a la potencia especificada en la placa de especificaciones de este manual. La instalación eléctrica posee en el extremo una ficha normalizada con toma de tierra en el tercer contacto.

**Se debe disponer de un tomacorriente normalizado de 10 Ampere con toma a tierra, a la vista y fácilmente accesible.**

Haga verificar por un electricista calificado que el tomacorriente a utilizar tenga toma a tierra y que ésta efectivamente funcione. El mismo debe estar ubicado preferentemente del lado izquierdo fuera del nicho visto desde el frente (Fig. 2).

Si los tomacorrientes no estuvieran a la vista, (por ejemplo, debajo de la mesada, o dentro del mueble), deberá colocarse necesariamente en la línea un interruptor bipolar con capacidad para 10 Ampere, en posición fácilmente accesible.

### VENTILACIÓN DEL NICHOS DEL HORNO A GAS

A los efectos de optimizar el funcionamiento del horno a gas **LONGVIE**, se debe proveer una ventilación adecuada para los gases calientes provenientes del horno. Los hornos eléctricos no requieren de dicha ventilación ya que poseen Ventilación Tangencial (Ver Ventilación Tangencial).

## UBICACIÓN (medidas en milímetros)

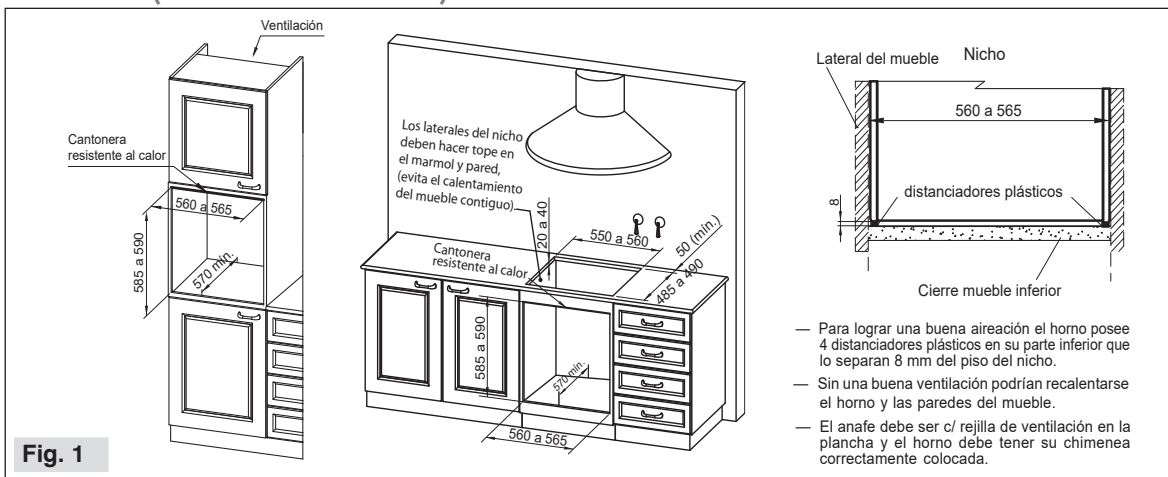


Fig. 1

**No ejerza una presión excesiva sobre la puerta abierta del horno. No la use como palanca para introducirlo en el mueble. Se recomienda colocar el tomacorriente fuera del nicho para evitar su calentamiento.**

Sugerimos que de ser posible, optar por ventilar los gases y los vapores grasosos al exterior.

Al elegir el mueble en donde se instalará el horno asegúrese que en su respaldo se haya previsto el espacio necesario para alojar el tubo de salida de los gases calientes y el fácil acceso a la conexión de gas desde el piso del estante del mueble ubicado sobre el horno.

Cuando el horno se ubique en un mueble independiente sobre mesada es necesario conectar un conducto flexible al extremo del emboque del colector de gases calientes ubicado en la parte posterior superior del horno, de 98 mm de diámetro (Fig. 3).

En un mueble sobre mesada, el extremo libre del tubo puede ventilar al exterior, a través de un conducto de ventilación rematado por un sombrerete ubicado en el extremo de un tramo vertical, o bien al interior del ambiente a través de una rejilla, ya sea sobre la parte superior del nicho o por uno de sus laterales superiores. En dicho caso, tenga presente que en las inmediaciones de la salida se puede depositar grasa condensada de los vapores provenientes de la cocción, por lo que se recomienda mantener una separación adecuada del cielo raso y paredes aledañas. Recomendamos sellar las uniones del conducto de ventilación y efectuar una limpieza periódica del mismo para evitar desprendimientos de grasa.

Cuando el horno se ubique debajo de un anafe **LONGVIE** se debe reemplazar el colector de gases calientes del horno por la chimenea plana de acero zincaluminizado provista con dicho anafe y fijar al gabinete del anafe el conducto colector de gases provisto con los tornillos correspondientes, también provistos.

Para ello, quite los tres tornillos que sujetan el colector del horno, retire el colector de gases calientes y coloque en su lugar la chimenea plana, sujeta con dos de esos tornillos (B). El conducto colector del anafe se debe sujetar con los 2 tornillos (A) provistos, al gabinete del anafe. La chimenea y el conducto colector guiarán a los gases calientes provenientes del horno para que ventilen al recinto a través de las ranuras que los anafes **LONGVIE** poseen en su parte posterior. Verifique que la chimenea plana del horno quede embocada dentro del conducto colector fijado al anafe.

### CONEXIONES FLEXIBLES APROBADAS

Pueden utilizarse conexiones flexibles de cobre (IRAM 2568) (\*) o de acero inoxidable, que cumplan las condiciones establecidas por ENARGAS.

(\*): Punto 6.6 de las Disposiciones y Normas Mínimas para la Ejecución de Instalaciones Domiciliarias de Gas.

El horno **LONGVIE** viene provisto con una entrada G1/2" macho para su conexión a la red domiciliaria.

### PASOS A SEGUIR

*Antes de proceder a la instalación del horno verifique:*

- Que el artefacto esté desconectado del tomacorriente
- Que el regulador de gas de su domicilio funcione correctamente
- Que la presión del gas no supere los valores normales (gas natural: 180 mm CA, gas envasado 280 mm CA). En caso de utilizar gas envasado ver "Multigas".
- Que no haya cuerpos extraños en la cañería de gas del edificio. Sople la cañería para desalojar cualquier obstrucción.
- Que la llave de paso del gas funcione correctamente.
- Si el horno será instalado debajo de un anafe, reemplace el colector de salida de los gases calientes por la chimenea plana y el conducto colector de gases provistos con el anafe (Ver "Ventilación del nicho del horno – Cuando el horno se ubique debajo de un anafe" Fig. 3).

### Conexión de gas con flexible

1. Utilice un conexión flexible aprobada o similar.
2. Presente el horno apoyado en el nicho, dejando lugar para realizar la verificación de gas y eléctrica.

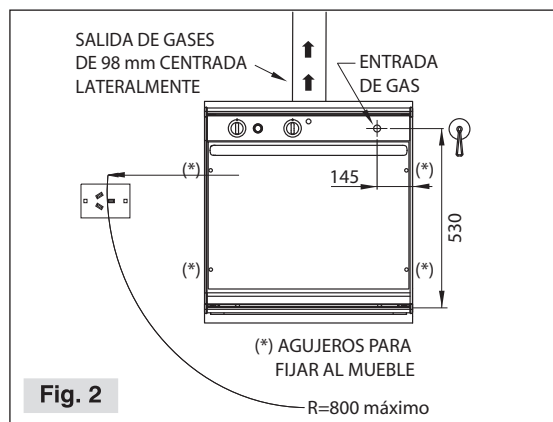


Fig. 2

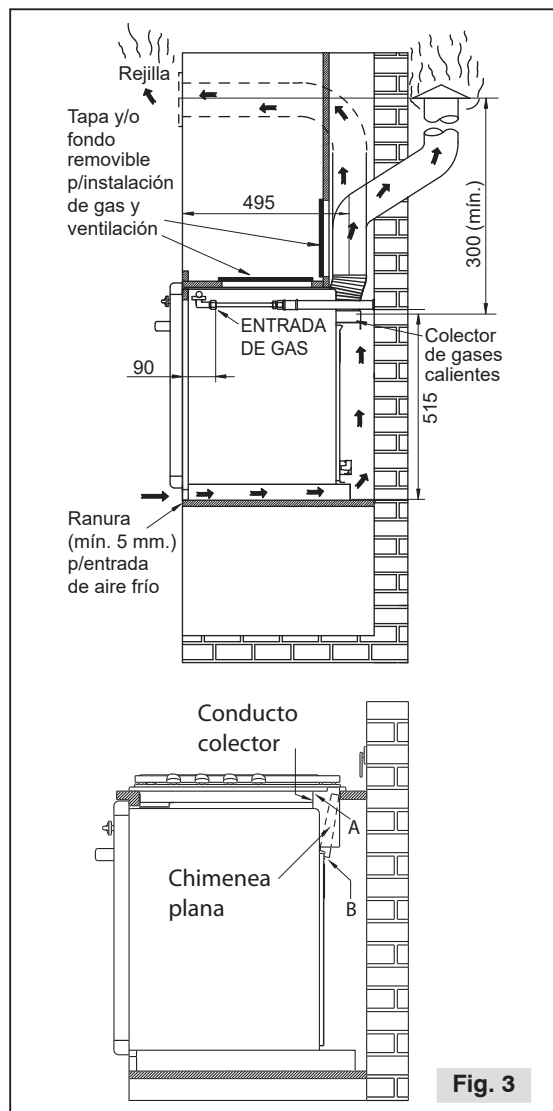


Fig. 3

- Una vez conectado abra el gas y controle con espuma de detergente que no haya perdidas. Se se prueba con presión de aire, no superar 0,2 Kg/cm<sup>2</sup>.
- Deslice el horno a su posición definitiva y fíjelo al mueble con los 4 tornillos provistos.

### MULTIGAS

El quemador del horno a gas **LONGVIE** sale de fábrica listo para ser utilizado con gas natural. Dada su condición de Multigas no requiere regulación de aire primario ante el cambio del tipo de gas utilizado.

Para convertir el artefacto a gas licuado, se debe reemplazar el inyector instalado por el inyector provisto en el embalaje (Marca-  
do Ø 0.94) y ajustar a tope los by-pass de mínimo de robinetes. Guarde en lugar seguro el juego de inyectores reemplazado.

Para volver a transformar el artefacto a gas natural, se deben volver a reemplazar los inyectores y desajustar los by-pass de mínimo, de robinetes y de termostato.

**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 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. NAG 312 2010**

## INSTRUCCIONES DE USO

Los hornos multigas **LONGVIE** cuentan con encendido instantáneo electrónico "a una mano" y un quemador de 2650 Kcal/hora, equipado con una válvula de seguridad que bloquea la salida de gas ante eventuales interrupciones en el suministro. Restablecido el suministro, deberá realizar un nuevo encendido.

El horno posee encendido electrónico, asegúrese que el mismo se encuentre conectado a la red eléctrica y que efectivamente haya suministro eléctrico. Al igual que en cualquier otro artefacto a gas que no se esté utilizando, es conveniente que la llave de paso de su horno permanezca cerrada durante la noche, para mayor seguridad. Recuerde abrirla al reiniciar las tareas culinarias. La tradicional cocción uniforme de los hornos **LONGVIE** se logra a partir del cuidadoso diseño

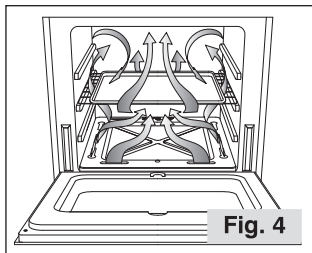


Fig. 4

### IMPORTANTE!

**No colgar de la manija de la puerta del artefacto repasadores ni rejillas para se se oreen y/o sequen y no realizar la limpieza del vidrio mientras se encuentre el horno en uso ó muy caliente.**

funcional en cada uno de sus detalles, lo que permite la aplicación del calor en forma envolvente, pareja y efectiva; combinando y balanceando la acción directa del aire caliente con la radiación calórica emitida por su sólido interior.

### MANDO DEL TERMOSTATO / GRILL

El mando combinado Termostato/Grill está diseñado especialmente para que el quemador a gas del horno y el grill eléctrico no puedan permanecer encendidos simultáneamente. El termostato es el dispositivo que permite elegir la temperatura de cocción más adecuada, manteniendo la temperatura del horno en el valor determinado por la posición del mando.

La elección de la temperatura se realiza girando el mando en el sentido antihorario hasta el valor deseado, comprendido aproximadamente entre un mínimo de 150°C y un máximo de 270°C. La regulación es continua, por lo que se pueden seleccionar todos los valores intermedios de temperatura.

Al encender el horno, éste alcanzará su máxima potencia y se mantendrá así hasta que la temperatura interior alcance el valor seleccionado. A partir de ese momento el termostato se encargará de graduar automáticamente la intensidad de la llama para mantener constante la temperatura seleccionada.

El grill eléctrico, ubicado en la parte superior interna del horno, produce calor por radiación directa ideal para asar, dorar y gratinar.

### ENCENDIDO DEL HORNO A GAS

- Abra totalmente la puerta del horno.
- En la posición CERRADO (O) oprima y gire, en sentido antihorario, el mando del Termostato/Grill hasta la posición MINIMO (Δ).
- Mantenga presión sobre el mando del Termostato/Grill unos 30 segundos para que se encienda el quemador y permita que el calor de la llama active la válvula de seguridad.

**Si al soltar el mando del Termostato/Grill el quemador se apagara, colóquelo en la posición de CERRADO (O) y espere 3 minutos antes de repetir la operación 3.**

- Selección de la temperatura deseada entre MAXIMO (Δ) y MINIMO (Δ). (Fig. 5)

### Apagado:

Gire el mando del Termostato/Grill en sentido horario hasta la posición CERRADO (O).

En la posición de APAGADO tanto el quemador a gas del horno como el grill eléctrico están fuera de servicio.

### ENCENDIDO DEL GRILL ELÉCTRICO

- En la posición de CERRADO oprima y gire el mando del Termostato/Grill en el sentido horario hasta la posición GRILL. Se iluminará la luz piloto del grill que indica su funcionamiento.

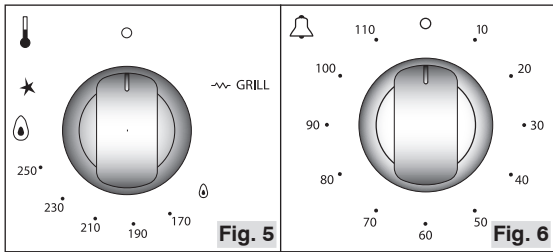
Alcanzada su máxima temperatura la luz piloto se apagará y encenderá intermitentemente, indicando que el grill está siendo conectado y desconectado automáticamente para mantener constante su temperatura. Un control automático de protección evita sobrecalentamientos.

Recomendamos utilizarlo con el horno precalentado, como mínimo cinco minutos, antes de introducir los alimentos. Ubíquelos a la altura más conveniente, generalmente en la parte superior.

### TIMER MECÁNICO PARA HORNO A GAS (Fig. 6)

Los hornos a gas con timer mecánico, poseen una perilla con los minutos marcados en su contorno, que genera una señal sonora al cumplirse el tiempo seleccionado.

No corta el gas ni la energía eléctrica y puede utilizarse independientemente de las funciones de cocción.



#### Modo de uso:

Para realizar una correcta regulación, gire el mando en el sentido horario hasta la posición máxima y luego en el sentido antihorario hasta alcanzar la cantidad de minutos deseada. La perilla retrocederá durante el tiempo seleccionado hasta alcanzar su posición inicial, generando una señal sonora una vez cumplido dicho período.

**El funcionamiento del horno no se interrumpe al finalizar el tiempo seleccionado.**

#### PROGRAMADOR TOUCH DE COCCIÓN PARA HORNO (Fig. 7)

Los hornos con programador touch, poseen un instrumento electrónico que cumple las siguientes funciones:

1. **Reloj**
2. **Timer:** genera una señal sonora una vez cumplido el tiempo establecido.
3. **Programador de cocción:** permite programar el tiempo de cocción deseado, apagando el horno automáticamente una vez transcurrido el tiempo programado.

#### OPCIONES TOUCH:

**Opción Menú** : Activa consecutivamente las opciones de ajuste para bloqueo para niños, hora del día, volumen de alarma y brillo de pantalla.

**Opción Programación** : Activa consecutivamente las opciones de ajuste para duración de cocción, fin de cocción y alarma. Cada ícono aparece en la pantalla para indicarlo.

**Aumentar (+):** Esta opción se usa para aumentar el valor o para activar una función en el modo ajustes. Cuando se toca durante 5 segundos, la opción AM/PM se activará en la hora.

**Disminuir (-):** Esta opción se usa para disminuir el valor o para desactivar una función en el modo ajustes.

#### CONFIGURACIÓN DE LA HORA

Puede configurar la hora del día, siempre y cuando no esté en algún modo de ajuste, procediendo de la siguiente manera:

1. Toque dos veces la opción **Menú**, el ícono hora parpadeará.
2. Ajuste la hora del día usando las opciones **Aumentar (+)** o **Disminuir (-)** hasta lograr el valor deseado.

3. Puede finalizar el modo Ajuste tocando la opción **Menú** o esperando 5 segundos.

**NOTA:** no se puede configurar la hora si se está ejecutando algún programa de cocción.

#### FORMATO DE HORA 24h/12h

La hora viene configurada de fábrica con formato de 24h. Para cambiar a 12h toque la opción **Aumentar (+)** durante aproximadamente 5 segundos hasta escuchar el sonido beep. Del mismo modo puede volver a cambiar a formato 24h.

#### BLOQUEO PARA NIÑOS

Active el bloqueo para niños para evitar cualquier toque involuntario de las opciones. Puede activar esta función cuando no se encuentre en ningún modo de ajustes.

1. Toque una vez la opción **“Menú”**, el ícono bloqueo para niños parpadeará y en la pantalla aparecerá la palabra **“OFF”**
2. Toque **“Aumentar (+)”** para activar el bloqueo para niños. La palabra **“ON”** aparecerá en la pantalla y el ícono dejará de parpadear.
3. Para desactivarlo repita los pasos pero utilice **“Disminuir (-)”**.

#### CONFIGURACION DEL TONO DE ALARMA

Puede configurar el tono de la alarma, siempre y cuando no se encuentre en algún modo de ajustes, procediendo de la siguiente manera:

1. Toque tres veces **“Menú”**, el ícono tono parpadeará.
2. Ajuste el volumen del tono de alarma usando **“Aumentar (+)”** o **“Disminuir (-)”** hasta lograr el nivel deseado.
3. Puede finalizar el modo ajuste tocando **“Menú”** o esperando 5 segundos. Este nivel viene configurado de fábrica como **“b-03”**, que es el nivel de volumen más alto.

#### CONFIGURACIÓN DEL BRILLO DE PANTALLA

Puede configurar el brillo de la pantalla, siempre y cuando no se encuentre en algún modo de ajustes, procediendo de la siguiente manera:

1. Toque cuatro veces **“Menú”**, el ícono brillo parpadeará.
2. Ajuste el nivel del brillo usando **“Aumentar (+)”** o **“Disminuir (-)”** hasta lograr el nivel deseado.
3. Puede finalizar el modo ajuste presionando **“Menú”** o esperando 5 segundos. Este nivel viene configurado de fábrica como **“d-03”**, que es el nivel de brillo más alto.

#### FUNCIONES DE TIMER

Para programar el fin de la cocción se debe especificar la duración de la cocción o la hora deseada para que ésta termine. Para ello se debe proceder de alguna de las siguientes maneras:

**Pantalla y opciones touch:**

**Fig. 7**

**Pantalla:**

1	Bloqueo para niños
2	Hora
3	Volumen de alarma
4	Brillo de la pantalla
5	Indicación AM/PM
6	Duración de Cocción
7	Fin de Cocción
8	Alarma

## Método A: Duración de la cocción del horno

- 1A. Toque una vez la opción **Programa**, el ícono Duración de cocción parpadeará en la pantalla.
- 2A. Utilice las opciones **Aumentar (+)** o **Disminuir (-)** hasta fijar el tiempo deseado de duración de la cocción. Unos 5 segundos después o presionando nuevamente la opción programa, el ícono duración dejará de parpadear y el tiempo restante de la cocción se mostrará en pantalla como una cuenta regresiva, en horas : minutos (si el tiempo elegido es mayor a una hora) o en minutos : segundos (si el tiempo es menor a una hora). El tiempo máximo ajustable es de 10 horas.

## Método B: Fin de cocción del horno

Si usted prefiere programar la cocción de acuerdo a la hora a la que desea que ésta finalice debe seleccionar la hora de finalización de la cocción (el reloj debe estar en hora con anterioridad). Para ello:

- 1B. Toque dos veces la opción **Programa**, el ícono **Fin de cocción** parpadeará en pantalla.
- 2B. Utilice las opciones **Aumentar (+)** o **Disminuir (-)** para fijar la hora deseada de finalización de la cocción. Unos 5 segundos después o presionando nuevamente la opción **Programa**, el ícono **Fin de cocción** se apagará, se encenderá el ícono de **Duración de cocción** y el tiempo restante de la cocción se mostrará en pantalla como una cuenta regresiva, en **horas : minutos** (si el tiempo elegido es mayor a una hora) o en **minutos : segundos** (si el tiempo es menor a una hora). El tiempo máximo ajustable es de 10 horas.
3. Tanto con el método A como con el B, al llegar a cero se cortará el gas y finalizará la cocción. Al mismo tiempo se escuchará una señal sonora que durará 7 minutos, salvo que se la cancele antes tocando cualquier opción. También el ícono duración parpadeará y aparecerá la palabra **"END"** en la pantalla, para que esto desaparezca se debe presionar una vez la opción programa.
4. Si necesita modificar el tiempo, repita los pasos 1 y 2 del método de su preferencia.
5. Si desea cancelar la función, repita los pasos 1 y 2, lleve la duración de cocción a 00:00 o la hora de finalización a la actual, según el método que use. Se cancelará la programación.

**NOTA:** en ninguno de estos casos apaga el grill eléctrico, solo actúa sobre el quemador de gas

**ATENCIÓN:** Este horno no está diseñado para ser conectado a un temporizador externo o un sistema de control remoto separado, que pueda apagar o encender el horno en cualquier momento, o en un momento que no está siendo supervisado.

## Alarma:

1. Toque la opción **Programa** tres veces consecutivas hasta que el ícono alarma 🔔 aparezca parpadearo en la pantalla.
2. Utilice las opciones **Aumentar (+)** o **Disminuir (-)** hasta fijar el período tras el cual desea que suene la alarma. Unos 5 segundos después o presionando nuevamente la opción programa, comenzará la cuenta regresiva. El período máximo que puede seleccionarse es de 23 horas y 59 minutos.
3. Cuando finaliza la cuenta regresiva el ícono alarma 🔔 parpadeará en la pantalla y se escuchará una señal sonora durante 7 minutos, salvo que se cancele antes tocando cualquier opción.
4. Si necesita modificar el tiempo, repita los pasos 1 y 2.

5. Si desea cancelar la función, repita los pasos 1 y 2, lleve la duración de la cuenta regresiva a 00:00 y se cancelará la alarma.

**NOTA:** Cualquiera de las funciones descritas anteriormente (**Duración de la cocción, Fin de cocción y Alarma**) pueden ser canceladas tocando la opción **Programa** durante 3 segundos, tener en cuenta que se cancelaran todas las funciones programadas. En caso de querer cancelar solo una, deberán hacerlo entrando a la función específica con el paso 5. En caso que estén programadas la duración de la cocción y la alarma, se mostrará en pantalla la de menor tiempo, al terminar esta se mostrará la siguiente.

## LIMPIEZA

**No utilice viruta de acero, productos abrasivos, esponjas metálicas, objetos cortantes o punzantes, ácidos, ni líquidos inflamables para la limpieza del artefacto, ya que la superficie puede dañarse y perjudicar su posterior limpieza.**

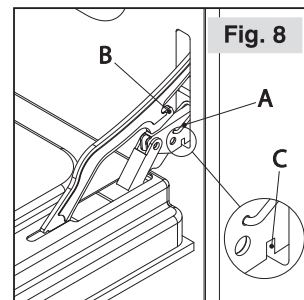
- Corte la corriente del horno antes de comenzar la limpieza (Ver Instalación eléctrica).
- Limpie la superficie exterior con un trapo seco y quite cualquier mancha con agua y detergente.
- Las partes de acero inoxidable se deben secar con un paño suave o gamuza. Si aún quedaran manchas use un poco de vinagre caliente, enjuague y seque.
- Limpie periódicamente la base del horno para evitar que cualquier derrame de grasa o aceite pueda entrar en combustión. Para ello retire el piso desmontable del horno y limpie con una esponja o toalla de papel una vez que la temperatura del horno permita hacerlo sin riesgos a la integridad física del usuario. Luego vuelva a colocar el piso en su lugar.
- Nunca utilice lavandina y menos aún mezclada con detergente, cuyas emanaciones pueden provocar lesiones en el aparato respiratorio, ya que son altamente corrosivos para las piezas del artefacto.
- No utilice vapor de agua.
- Durante el uso del producto este toma temperatura. Se deben tomar precauciones para evitar tocar los elementos calefactores dentro del horno.

**Evite el uso de agua en exceso, ya que puede dañar las placas de aislamiento internas de la puerta del horno.**

## COMO QUITAR LA PUERTA DEL HORNO

1. Abra la puerta del horno completamente.
2. Desenganche el estante autodeslizante de la puerta.

3. Observe que cada bisagra tiene dos partes (Fig. 8): una superior (B), una inferior (A) y una traba en "U" que al unir ambas partes cuando la puerta está completamente abierta la bloquean. Levante ambas trabas; sostenga la puerta firmemente con ambas manos a la altura de las bisagras y ciérrela despacio. Las bisagras se desprenderán y la puerta quedará libre.



## REARMADO

1. Tome la puerta firmemente con ambas manos.
2. Inserte ambas partes de cada bisagra en los correspondientes alojamientos del marco de la puerta hasta que las ranuras de la parte inferior de las bisagras (C) hagan tope en dicho alojamiento.
3. Abra lenta y totalmente la puerta del horno hasta que las trabas en "U" que unen ambas partes de las bisagras se destraben. Una vez destrabadas, la puerta estará colocada en su posición correcta.
4. Vuelva a enganchar el estante autodeslizante.

## SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA DEL HORNO

Para sustituir la lámpara interna del horno o limpiar su tapa no necesita herramientas. Corte la corriente eléctrica del horno, desenrosque la tapa protectora de cristal templado en el sentido antihorario, quite la lámpara a presión, reemplácela por una nueva y vuelva a colocar la tapa protectora. Utilice solo lámparas homologadas para horno de 27W / 220V, para 300°C de temperatura, con casquillo G9.

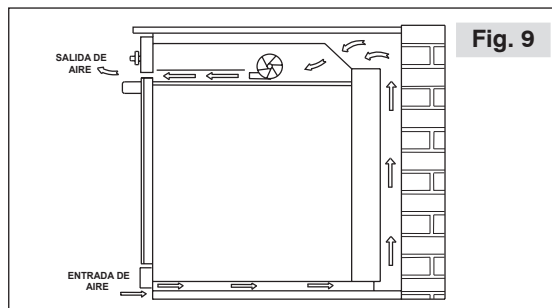


Fig. 9

### VENTILACION TANGENCIAL (Si corresponde)

Los hornos poseen un dispositivo que permite disipar el calor del interior del gabinete, expulsando tangencialmente el aire caliente por las ranuras que se encuentran entre la puerta y el panel de mandos, permitiendo mantener el nicho, componentes electrónicos, perillas, panel de mando y manija a la temperatura adecuada. Por tal motivo no debe ser obstruida la entrada de aire al nicho. (Fig.9)

La opción con ventilación tangencial cuenta con un sensor de temperatura independiente, que comanda automáticamente el encendido/apagado del ventilador, permitiendo que aún finalizada la cocción pueda permanecer encendido expulsando calor por el frente del horno hasta bajar la temperatura interna. Por este motivo se debe tener precaución al abrir la puerta del horno aunque la cocción haya finalizado y el horno se encuentre apagado.

### IMPORTANTE:

ANTES DE UTILIZAR POR PRIMERA VEZ EL PRODUCTO, REMUEVA LOS VINILOS PROTECTORES EN LAS ZONAS PROTEGIDAS (ACERO INOXIDABLE, VIDRIOS, PLÁSTICOS, ETC.) YA QUE UNA VEZ UTILIZADO EL PRODUCTO EL CALOR PUEDE IMPOSIBILITAR LA REMOCIÓN DE DICHS VINILOS.

## CUADRO DE ESPECIFICACIONES

CARACTERÍSTICAS			UNIDAD	Hornos Gas natural o Licuado
Encendido				Electrónico
Horno			W	—
			Kw (Kcal/h)	3.08 (2650)
Alimentación eléctrica			W	1800
			Volt	220
			Hz	50
Medidas	Externas	Ancho	cm	59,5
		Alto	cm	59,5
		Profundidad	cm	57,5
	Min./Máx. del nicho	Ancho	cm	56 / 56,5
		Alto	cm	58,5 / 59
		Profundidad	cm	Mínimo 57
Embalaje	Ancho	cm	64	
	Alto	cm	66	
	Profundidad	cm	64	
Peso embalado			Kg	31,5
Matrícula				M01-0065-02-009
Categoría				I12H3P

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

# Garantía

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

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

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

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

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 - (B1603AB) Villa Martelli  
Pcia. de Buenos Aires  
Tel.: 4709-8501

