

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 el producto de . Esperamos que quede satisfecho con nuestros 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. Guárdalo 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 aparato.

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 Aparato  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 Carril Telescópico 22

6. Rotatorio de Pollo 23

7. Consejos de cocción  24

8. Mantenimiento y Limpieza  27

Función de Limpieza a Vapor..... 27

Retirar e Instalar la Cubierta del Horno 28

Retirar e Instalar los Vidrios 29

Retirar e Instalar los Estantes de Alambre..... 30

Reemplazo de Lámpara de Horno..... 31

9. Solución de Problemas  31

1. Advertencias Importantes de Seguridad

Lea detenidamente este manual antes de instalar y utilizar el aparato. Los aparatos no estarán cubiertos por la garantía en caso de 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 aparato.
- Es posible que el manual de usuario está 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 funcione el aparato, si está dañado.
- Si el panel y la cubierta de su aparato tienen una gelatina protectora, 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 aparato 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 aparato no deben realizarse sin la supervisión de los niños.
- El aparato es sólo para cocinar. El aparato no se debe utilizar para calentar la habitación.
- Cuando el aparato 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 aparato, 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 aparato esté apagado después de su uso.
- Mantenga bajo control el tiempo de cocción.

Peligro de Descarga Eléctrica

 Existe peligro de descarga eléctrica.

- Cuando el aparato está averiado, se debe reparar en un centro de servicio autorizado.
- En caso de avería, apaga el aparato y corta la corriente.
- No pulverice ni vierta agua sobre el aparato, ya que existe riesgo de descarga eléctrica.
- En caso de reemplazo de la lámpara, desconecte el aparato 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 aparato 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 trasera mientras el aparato funciona. No se debe tocar la superficie trasera con las conexiones eléctricas.
- Desconecte el aparato 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 aparato 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 cubierta del horno puede romperse y salpicar si se produce una grieta o un impacto.
- Para limpiar el vidrio de la cubierta 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 cubierta del aparato se atasquen durante el movimiento. Nunca sujete la parte donde se encuentran las bisagras.
- Nunca guarde materiales inflamables o combustibles dentro del aparato.
- No caliente los tarros 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 cubierta del horno puede constar de 2, 3 o 4 cristales. No use la cubierta con el cristal retirado.
- El usuario no debe transportar el horno solo y sin guantes.

Intención de Uso

El aparato está destinado a cocción. No se debe utilizar con fines tales como el calentamiento.

- El aparato está diseñado para el uso en hogar. Utilice únicamente en el interior.
- El horno puede utilizarse para descongelar, freír o asar alimentos.
- No cuelgue toallas o ropa en el asa del horno para secarlas.

2. Protección del Medio Ambiente

Ahorra de Energía

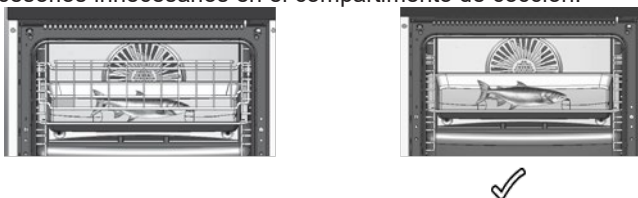
Si tenemos que hablar lo que se debe hacer para cocinar en el horno, antes de todo hay que mencionar el precalentamiento. El precalentamiento se debe realizar únicamente cuando es necesario.

Evite precalentar durante más de 10 minutos.

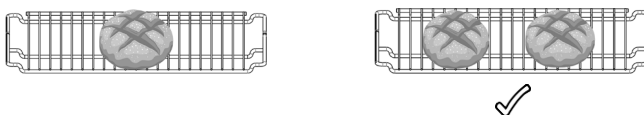
- Antes de cocinar, los alimentos congelados deben dejarse a temperatura ambiente o descongelarse en el microondas.



- 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 cubierta del horno provoca una pérdida de calor. Por eso, no abra la cubierta 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.

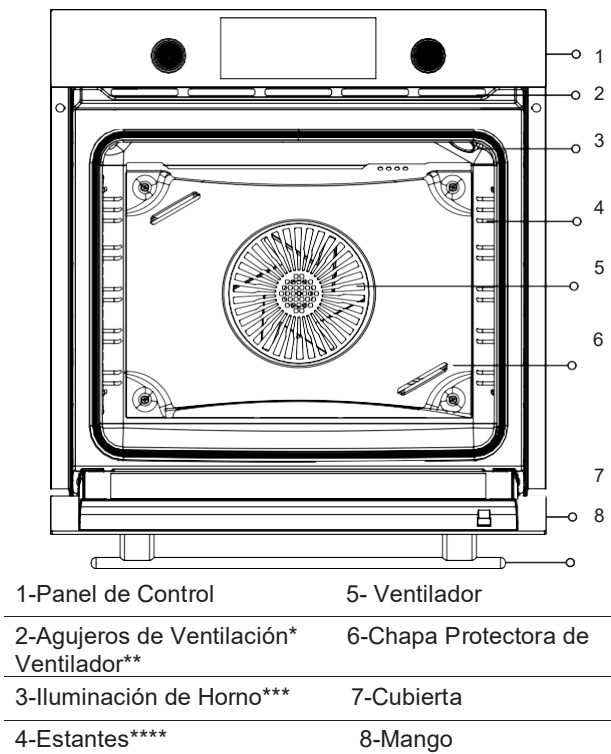
Características Técnicas	
Tensión/Frecuencia	220-240V~50-60 Hz
Longitud del Cable	1200 sin enchufe
Tamaños Exteriores(altura/ancho/profundidad)	595 mm/595 mm/547 mm
Horno Principal	Horno eléctrico turbo
Potencia de Lampara	25 W
Termostato	50-Máx°C
Calentador inferior	1200 W
Calentador superior	1100 W
Parrilla	2450 W

Base: Para los hornos eléctricos domésticos, la información del etiquetado energético se da según las normas EN 60350-1 / IEC 60350-1. 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).

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

3. Conozca el Aparato

Vista General



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

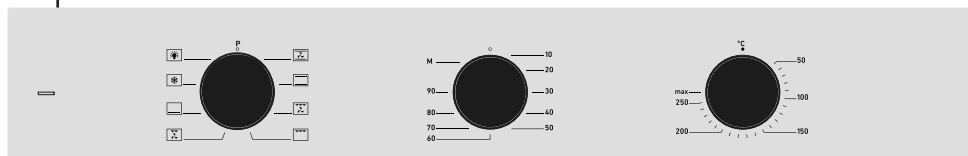
****FKS** puede estar ausente en función de su modelo.

*****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

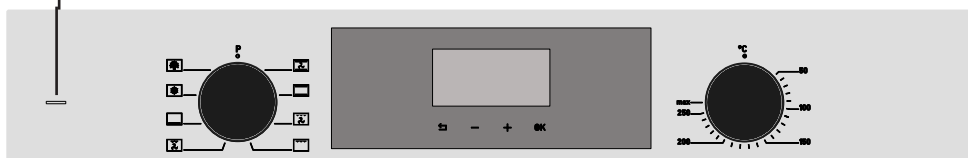


Botón de Función

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 hace que su comida esté lista a la hora deseada.

Lámpara de Señal

Es la lámpara que muestra 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 de cero (apagada).

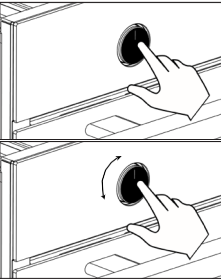
 Las funciones mostradas en la tabla pueden variar en otros aparatos, tal vez no estén disponibles en todos los modelos.

*El valor energético en el modo de cocción con ventilador especificado se basa en esta función. Las pruebas realizadas se basan en la norma TS EN 60350 y en el reglamento (EV) n° 66/2014.

Tipos de Calentamiento y sus Funciones

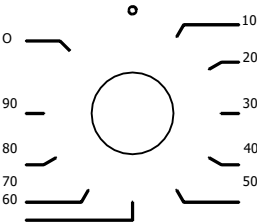
	Calentamiento Superior e Inferior con Soporte de Ventilador	Están activos Inferior + Superior y Ventilador. Adecuado para alimentos tales como carne, pasteles secos y tartas. La circulación del aire en el horno se realiza de forma controlada y uniforme con la ayuda del ventilador.
	Calentamiento Inferior 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
	Horno Rotatorio de Pollo	La carne, el pollo, etc. colocados en brochetas se cocinan fríendose uniformemente.
	*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 la parte inferior de los alimentos cocinados quedará 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



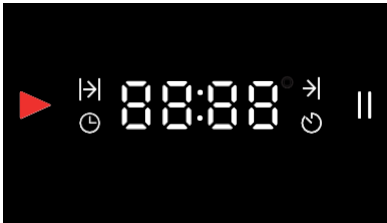
- En los modelos con botón extraíble, el botón debe estar fuera para el ajuste. (Este botón es una opción.)
- Extraiga el botón pulsando tal y como se muestra en la imagen.
 - Se puede realizar el ajuste girando el botón cuando está fuera.

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 ⌚

❶ 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.

❷ — Puede cambiar la hora más rápidamente pulsando los botones **-/+**.

Primero se ingresa el minuto 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. ❸

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

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



↩ - + OK
Seleccione primero el minuto con los botones **-/+** y avance con el botón **OK**.



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



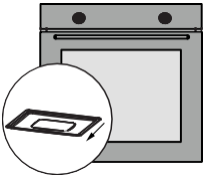
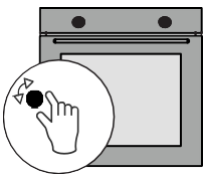
↩ - + OK
Se muestra la hora del día.

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

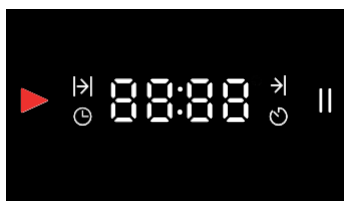
	Antes de utilizar su horno, retire las etiquetas y los accesorios.
	Limpie el horno con un paño húmedo y séquelo. Véase en detalle el apartado "Mantenimiento y Limpieza".
	Realice el primer calentamiento para eliminar el olor a aparato nuevo. Estando la cubierta del horno cerrada, encienda el horno a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

 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 cubierta 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

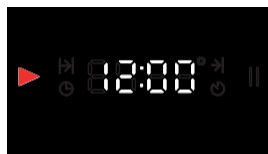


Es un temporizador electrónico que hace que su comida esté lista a la hora deseada. Es necesario ajustar el tiempo de cocción y el tiempo que se desea que el plato esté listo.

⏏ - + OK

Programa de Cocción Automática

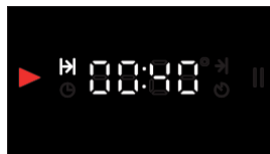
Una vez seleccionada la temperatura y la función adecuadas para los alimentos colocados en el horno, puede empezar a cocinar inmediatamente ajustando el tiempo de cocción mediante el temporizador. Para ajustar el tiempo de cocción;



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



⏏ -  OK
Seleccione primero el minuto 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.

- El tiempo ajustado en la pantalla comienza la cuenta atrás.

Ajuste la temperatura y la función deseada. El horno se 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

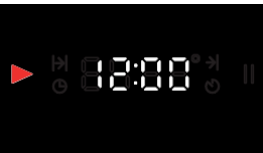
Mientras la pantalla muestra la hora del día, pulsando largamente el botón  aparece la hora del día y el símbolo II y el horno pasa al modo de espera. En este caso no se realiza la cocción. Al pulsar una vez el botón **OK** para salir del modo, se muestra el símbolo  y se desactiva.

 La operación continúa mientras el conmutador está abierto.

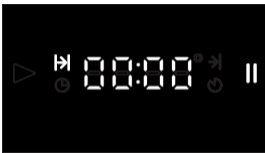
Fijar Hora de Finalización de Cocción a una Hora Posterior →|

Este programa se utiliza cuando se desea que la comida esté lista más tarde. Se inicia con una demora. La cocción se inicia después de la demora y termina al final del tiempo de cocción establecido.

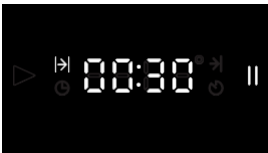
Tiempo de cocción se introduce;



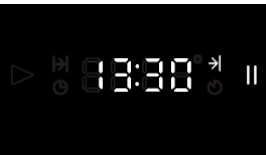
 -   **OK**
se pulsa el botón  hasta que se muestre el indicador **OK**.



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

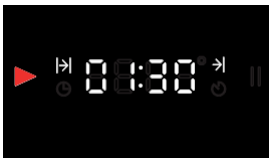


 -   **OK**
Tras seleccionar la hora la confirme con el botón **OK** y llegue en el modo .



 -   **OK**

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



 -  **OK**

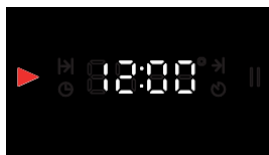
Pantalla de cocción;
Tiempo restante para el fin de cocción.

Reloj de horno; resta la hora del día a la hora de finalización, muestra el tiempo restante en la pantalla y comienza la cuenta atrás.

Configuramos el horno para que empiece a cocinar a las 13:00, cocine durante 30 minutos y termine a las 13:30. 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.

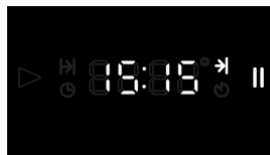
Antes de introducir el tiempo de cocción;



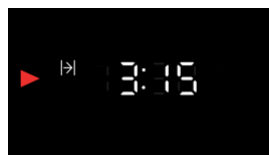
Se mantiene pulsado el botón **OK** hasta que se muestre el indicador.



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



Para finalizar la cocción; después de seleccionar el minuto 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.

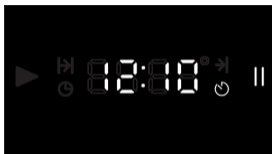
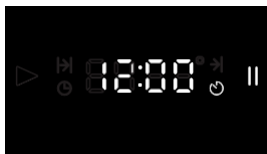
Modo de Cocción Manual

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 restablece el suministro eléctrico.

Ajuste de Alarma 🕒

Es posible programar la alarma en cualquier momento. Puede utilizarlo como advertencia o recordatorio. El indicador de alarma se apagará después de que la alarma suene durante 2 minutos. **|>** se mantiene pulsado hasta que se muestre el indicador **OK**.



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

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

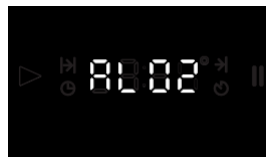
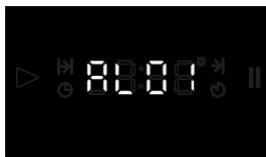
Después de ajustar la hora, la pantalla muestra la hora del día.

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)



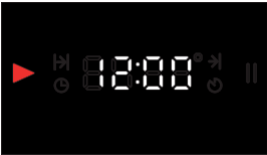
Ingrese en el menú pulsando al mismo tiempo los botones **|>** y **OK** largamente. Utilizando los botones

-/+ 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)

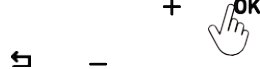
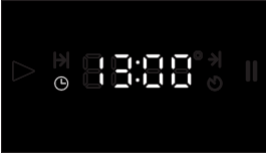


↵ Ingrese en el menú pulsando al mismo tiempo los botones y **OK** largamente.

Utilizando los botones

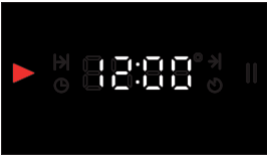


↵/+ llegue la opción **CL** y confirme con el botón **OK**.



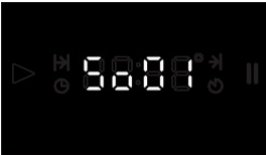
Seleccione la hora y el minuto con los botones **↵/+** y confirme con el botón **OK**.

Cambio de Tono de Sonido (So)



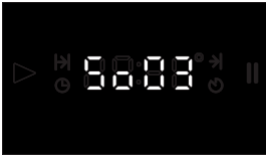
Ingrese en el menú pulsando al mismo tiempo los botones **↵** y **OK** largamente.

Utilizando los botones



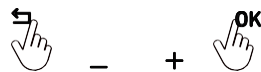
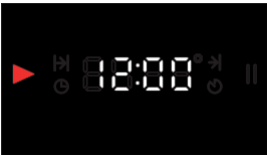
↵/+ llegue la opción **So** y confirme con el botón **OK**.

Seleccione el nivel deseado con los botones



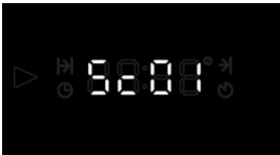
↵/+ y confirme con el botón **OK**.

Cambio del Brillo de Pantalla (Sc)



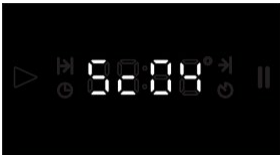
Ingrese en el menú pulsando al mismo tiempo los botones **↵** y **OK** largamente.

Utilizando los botones



↵/+ llegue la opción **Sc** y confirme con el botón **OK**.

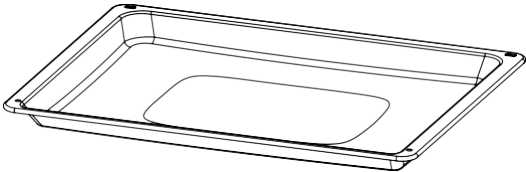
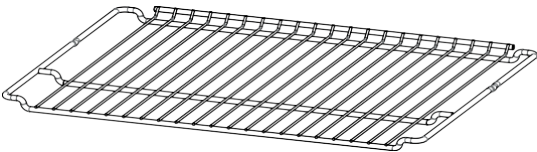
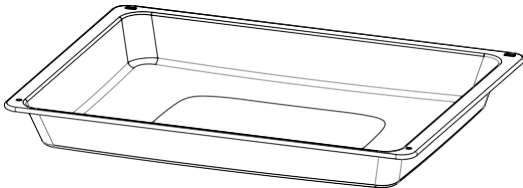
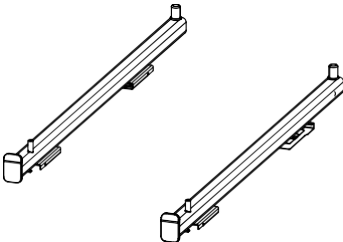
Seleccione el nivel deseado con los botones



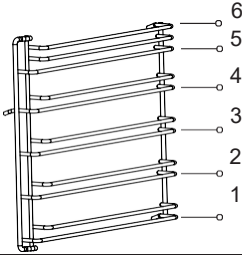
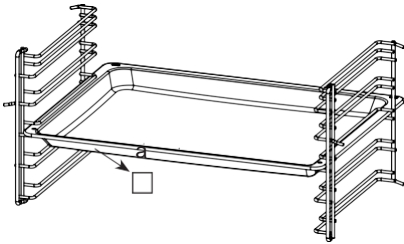
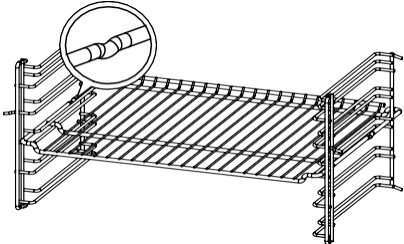
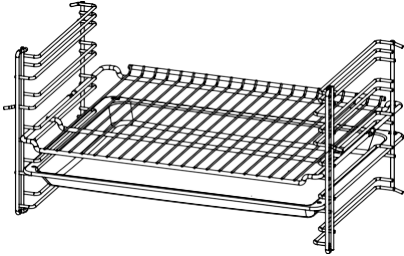
↵/+ y confirme con el botón **OK**.

5. Accesorios

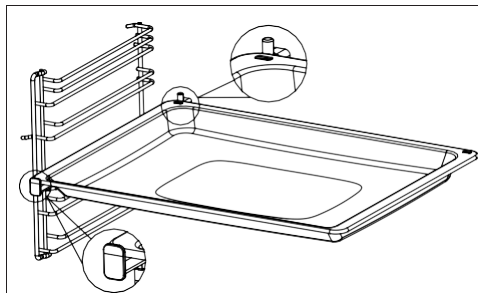
- ❶ En función del modelo de aparato, los accesorios suministrados varían. Es posible que los accesorios especificados en el manual de usuario no estén disponibles en su producto.
- ❶ Utilice los accesorios originales diseñados para su aparato.

	Bandeja Estándar Es apta para alimentos congelados, pasteles, platos grandes de carne, pastelería.
	Rejilla de Alambre Los platos para pasteles y suflés sirven para colocar los alimentos a freír en el estante.
	Bandeja Profunda Se puede utilizar para recoger la grasa que se escapa cuando se asan alimentos jugosos, se frién piezas grandes y se asan a la parrilla.
	Carril Telescópico Gracias al raíl telescópico, se puede mover fácilmente la bandeja y la parrilla de alambre y controlar las comidas.

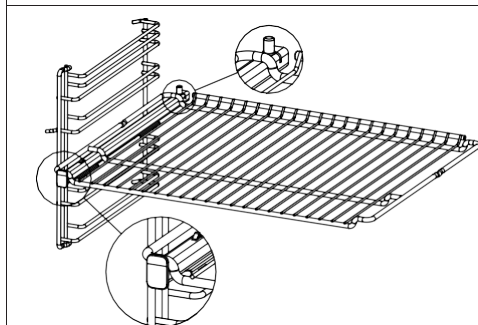
Uso de Accesorios

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

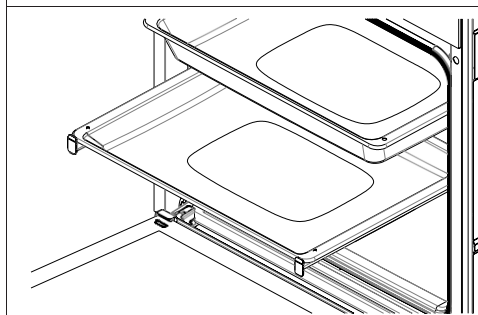
Uso de Carril Telescópico



Empuje los carriles hasta el fondo sin colocar la bandeja y la rejilla de alambre sobre ellos.



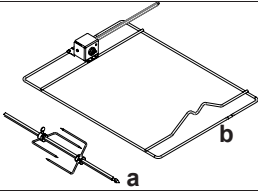
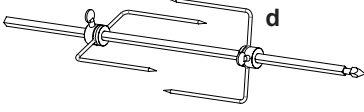
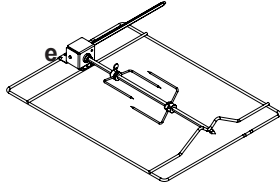
Los accesorios deben estar entre los salientes delanteros y traseros de los rieles.



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

6.Horno Rotatorio de Pollo

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

	Si su horno dispone de accesorios; Retire la brocheta (a) de los accesorios del stand (b).
	Afloje el tornillo (d) de la placa en V (cola de milano) (c) y retírelo.
	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)
	Introduzca la brocheta en la caja de engranajes (e) del stand. Asegúrese de que entre.

- Después de cerrar la cubierta 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 tabla puede ver los datos de valores de cocción de los alimentos que hemos determinado en pruebas de nuestros laboratorios. Tiempos de cocción, tensión de red, 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
Pastel en el molde	Molde de pastel		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
Pierna 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.

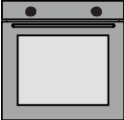
Tabla para Girar Pollo

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
Pierna 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

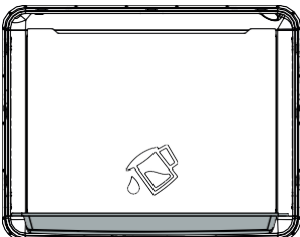
***No pre-calienta.**

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 aparato esté frío.
- El mantenimiento y la limpieza regulares pueden prolongar la vida útil del aparato. Es posible desmontar la cubierta, el vidrio y los estantes para su limpieza.

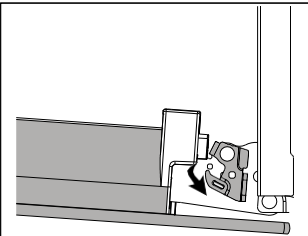
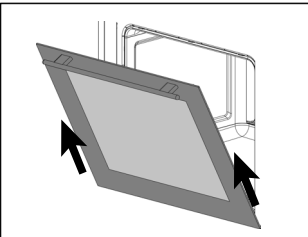
 Recomendaciones de Limpieza	No utilice materiales abrasivos o rayantes, como cuchillos o cepillos, en la bandeja y otras partes del interior y la parte delantera del aparato. Limpie el aparato con agua tibia y un paño suave con jabón y séquelo.
 Limpieza de Accesorios	Limpie y seque bien los accesorios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

Función de LimpiezaPor Vapor

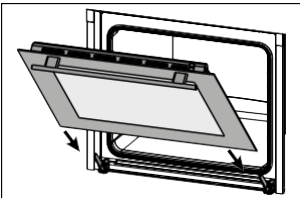
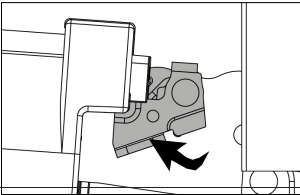


Tras la cocción, la suciedad puede ablandarse y limpiarse fácilmente. Quite todos los accesorios del interior del horno (si hay estante de alambre). Coloque la bandeja simple en la base inferior con un poco de agua y seleccione la función Calentamiento Inferior  y encienda a 100°/20 minutos. Tras el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

Desmontaje de Cubierta de Horno

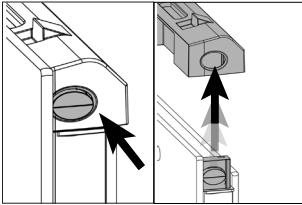
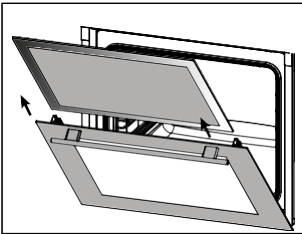
Paso 1	Abra totalmente la cubierta del horno.	
Paso 2	Libere los cierres de las bisagras empujándolos en la dirección de la flecha.	
Paso 3	Cierre la cubierta del horno hasta que la bisagra se bloquee. Tire hacia afuera en la dirección de la flecha.	

Montaje de Cubierta de Horno

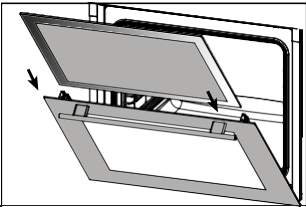
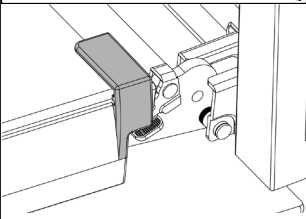
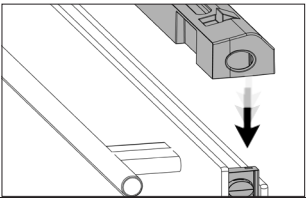
Paso 4	Coloque la cubierta del aparato sobre las bisagras en la dirección de la flecha.	
Paso 5	Abra completamente la cubierta del aparato y mueva los cierres de las bisagras en la dirección de la flecha. Cierre la cubierta del horno.	

Desmontaje de Vidrios

 Número de vidrios puede variar según el modelo.

Paso 1	Abra en mitad la cubierta 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.	

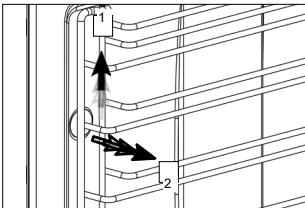
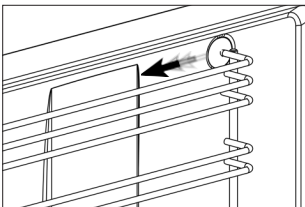
Montaje de Vidrios

Paso 4	Abra en mitad la cubierta 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 cubierta del aparato.	

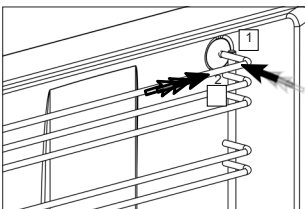
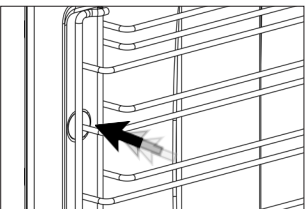
Desmontaje de Estantes de Alambre

⚠ 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 aparato.

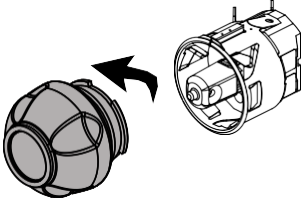
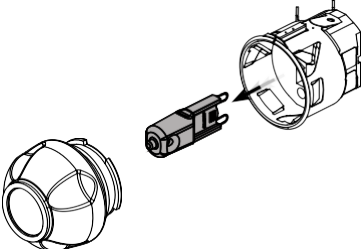
Paso 1	Levante el estante delantero (1) con cuidado en la dirección de la flecha y retírelo (2).	
Paso 2	Luego, extraiga todo el estante tirando de él en la dirección de la flecha.	

Montaje de 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 Lámpara de 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 cubierta 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 aparato. En este caso, nunca intente repararlo usted mismo.

Problema	Causa	Solución
El aparato no funciona.	Es posible que el enchufe del aparato 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 aparato 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 cubierta del horno puede estar demasiado abierta durante la cocción.	No abra la cubierta mucho para evitar que la temperatura interna descienda.
El ventilador de refrigeración sigue funcionando después de cocción.	Funciona durante un tiempo para ventilar el interior del horno.	Esto no es una avería.
Se oyen sonidos metálicos cuando el aparato 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 cubierta no se cierra completamente.	Es posible que haya restos de comida pegados en el interior del horno y en la cubierta.	Limpie el horno.
El horno no se calienta.	• La cubierta puede haberse quedado abierta. • Es posible que la función o la temperatura no estén ajustadas. • Es posible que no llegue la energía.	• Compruebe la cubierta y asegúrese de que está completamente cerrada. • Ajuste el horno a una determinada temperatura y/o función.

Dear Our Precious Customer,

Thank you for choosing a product. We would like you to be satisfied with our product, which has been produced in our highly qualified, technological and modern facilities.

You can use your oven with pleasure and confidence for many years by performing required maintenance and showing necessary care. Read the whole manual. Retain the manual during use of the product. If you hand the product over to someone else, give them the manual as well.

 This Operating Manual is prepared for multiple models. Some of the features mentioned may not be available in your product.

Symbol	Meaning
	Important Information
	Warning - Caution
	Risk of Electric Shock
	Risk of Fire

CONTENT

1.Important Safety Warnings 	36
General Warnings	36
Electrical Hazard	37
Risk of Injury.....	38
Intended Use	38
2.Environmental Protection 	39
Saving Energy	39
Compliance With WEEE Regulation and Disposal of The Product	40
Technical Specifications	40
3.Introducing the Appliance 	41
General Overview.....	41
Control Panel.....	42
Heating Types and Functions	43
4.Use of the Oven 	44
First use.....	45
Clock Setting	45
First Heating	46
Daily Use	46
Using the Digital Timer	47
Alarm Setup	50
5.Accessories 	51
Use of Accessories.....	52
6.Turnspit (Chicken Rotisserie).....	55
7.Cooking Recommendations 	56
8.Maintenance and Cleaning 	59
Steam Cleaning Feature.....	59
Removing And Attaching The Oven Door.....	60
Removing And Attaching The Glasses	61
Removing And Attaching The Wire Racks.....	62
Replacing the Oven Lamp	63
9.Troubleshooting 	63

1.Important Safety Warnings

Read the manual carefully before installation and use of the appliance. The appliance shall not be covered under warranty in case of an incorrect installation or use performed by a person other than a specialist.



General Notes

- Follow the safety related instructions.
- Also read other documents that are provided together with the appliance.
- The user manual may be convenient for more than one model.
- Keep it in an easily accessible place for a future use.
- Disconnect all the energy connections before installation, maintenance and repair operations.
- If the appliance is damaged, do not operate it.
- If there is protective gelatin on the panel or cover of your device, please remove it.
- Keep the children under 8 years old and the pets away during and after use of the appliance.
- It is dangerous for the children under 8 years old to touch the appliance without an adult supervision and to use it on their own.
- Keep the packaging materials out of reach of the children, dispose them in a place where they cannot reach.
- Do not bring damp package into contact with the mouth. Keep it out of reach of the children.
- The appliance should not be maintained and cleaned as long as the children are not under the supervision of the adults.
- The appliance is only intended for cooking. Do not use the appliance for the purposes such as heating the room.
- While the oven is hot, tray and accessories may become hot; use oven gloves or a similar apparatus when you place and remove them.
- Do not use steam cleaner for cleaning the appliance.
- Keep the surrounding area of all the compartments, where there is an air circulation, open.
- If you would use an oily baking paper, absolutely do not bring the paper into contact with the base of the oven.
- Do not prepare food with strong alcoholic drinks. Alcohol vaporates at a high temperature, it may catch and cause fire in case of contact with hot surfaces.
- Check whether the appliance is turned off or not after use.
- Keep the cooking duration under control.

Electrical Hazard

 There is a risk of electrocution.

- The appliance should be repaired by an authorized service if it is damaged.
- In case of any damage, turn off the appliance, cut off the electricity.
- Due to the risk of electric shock, do not wash the appliance by spraying or pouring water on it.
- If the lamp would be replaced, disconnect the appliance from the electrical outlet in order to avoid electric shock.
- Our company is not responsible from any damage that would arise for the reason that the appliance is used without connecting it in accordance with local regulations.
- Absolutely do not use the plug with wet hands.
- In order to disconnect the appliance from the electrical outlet, plug it out by holding the plug, not the cable.
- While the appliance operates, its rear surface also gets warm. The electrical connections should not come into contact with the rear surface.
- Unplug the appliance during operations such as cleaning, repair and maintenance.
- Do not pass the connection cables over the hot surface. If the cables melt, they may cause a short circuit or a fire.

 Do not try to extinguish the fire with water.

- Disconnect the appliance from the electrical outlet and try to cover the fire with an instrument such as a fire blanket in order to prevent the fire from coming into contact with the air.

Risk of Injury

- If there is a crack on the oven door glass or it is exposed to an impact, the glass may break and splatter.
- In order to clean the oven door glass, do not use harsh and abrasive cleaners or metal scrapers.
- Do not touch the heating/power elements.
- The hinges of the appliance door may jam the door during movement. Do not hold the section which contains hinges.
- Never leave combustible materials or oxidizers in the appliance.
- Do not heat glass jars and canned food. Created pressure may cause the jar to explode.
- Do not put the tray close to combustible materials or oxidizers after cooking.
- The oven door may consist of 2, 3 or 4 glasses. Do not use the oven door with a removed glass.
- The user should not carry the oven on his/her own without gloves.

Intended Use

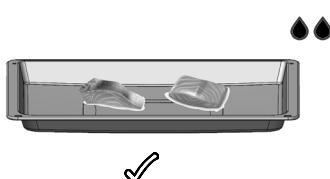
- The appliance is intended for cooking. Do not use it for purposes such as heating.
- The appliance has been designed for domestic use. Use it only in a closed area.
- The oven can be used for defrosting, frying or grilling the food.
- Do not use the oven for drying purposes by hanging a towel or clothes on its handle.

2. Environmental Protection

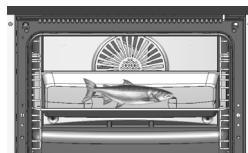
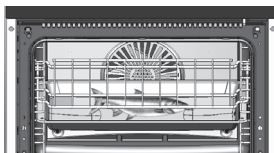
Saving Energy

To learn what should be done while cooking a food in the oven, first of all, we need to talk about pre-heating. You should apply pre-heating only when it is required. Pay attention not to apply pre-heating for more than 10 minutes.

- Before cooking, put the frozen food in the oven after you leave them at the room temperature or defrost them in the microwave oven.



- Do not leave unnecessary accessories in the cooking compartment.



- You can cook more than one food on the wire rack at the same time. Thereby, you save heat.



- The oven door causes heat loss every time it is opened. For this reason, you should not open the oven door unless it is highly necessary. When you need to open the oven door, pay attention to close it as soon as possible.



Compliance With WEEE Regulation and Disposal of The Product



Dispose of the old product in a way not harming the environment. On this product, there is a symbol (WEEE), which indicates that electrical and electronic equipment wastes should be collected separately.

This means that the equipment should be handled in accordance with 2002/96/EC EU Directive for recycling or dismantling in order to minimize the impacts of it on the environment.

For further information, please refer to local or regional authorities.

The electronic products, which are submitted for controlled waste collection, pose a potential hazard in terms of both environmental health and human health due to the harmful materials they contain.

You can consult with your authorized dealer or the garbage collection centre of your municipality about how you can dispose of the product. Before disposing of the product, unplug the power cord and break the cover lock, if present, to protect children from danger.

Technical Features

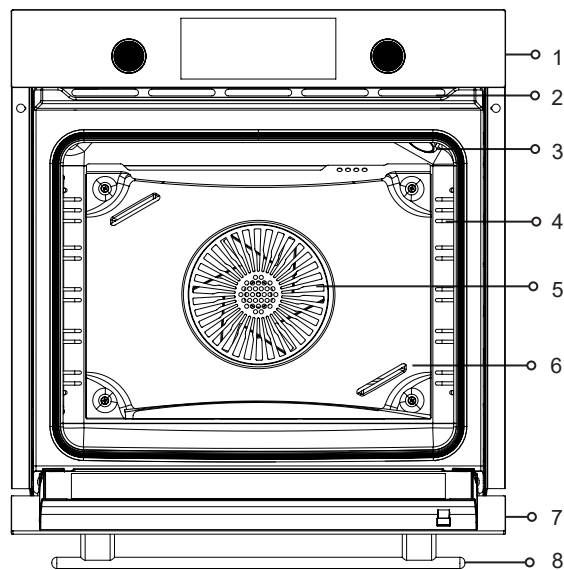
Voltage/Frequency	220-240V~50-60 Hz
Cable Length	1200 without a plug
External Sizes (height/width/depth)	595 mm/595 mm/547 mm
Main Oven	ElectroTurbo-oven
Lamp Power	25 W
Thermostat	50-Max°C
Lower Heater	1200 W
Upper Heater	1100 W
Grill	2450 W

Essential: Energy label information have been indicated according to EN 60350-1 / IEC 60350-1 standards for domestic type electric ovens. The values are determined according to standard load, lower-upper heater or fan supported heating (if any) functions.

① The properties are subject to change without giving a prior notice in order to increase the quality of the product.

3.Introducing the Appliance

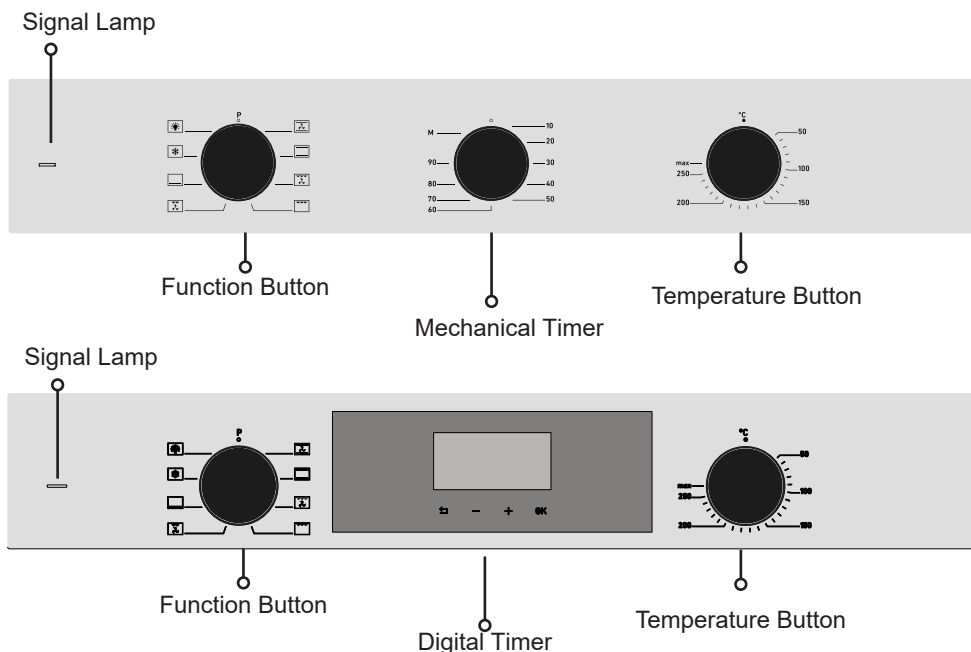
General Overview



1-Control Panel	5-Fan
2-Air Vents*	6-Fan Protection Sheet **
3-Oven Illumination***	7-Cover
4-Racks****	8-Handle

***Air Vents** may be open/closed depending on your model.
It may not be available depending on your ****FPS** model.
The position of the *****Oven Illumination** may vary.
******Racks** may vary depending on your model. Wire rack is demonstrated as an example.

Control Panel



Function Button

Heating/cooking type is adjusted with function selection button.

You also need to set temperature button to a value with function selection button. Otherwise, the product will not start to heat.

Temperature Button

It allows you to select the temperature of the oven. The cooking is started by selecting the function type.

Mechanical Timer

It allows you to determine the time for the food to be cooked. The function and temperature knob must also be set.

Digital Timer

It is an electronic timer which makes the food to be cooked prepared at the time you desire.

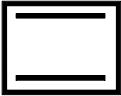
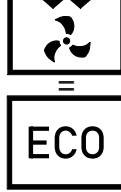
Signal Lamp

It is the lamp which indicates that the oven is heated. It goes out when the oven reaches to the adjusted temperature.

Turning Off The Electric Oven

Switch the function and temperature buttons to zero (turned off) position.

Heating Types And Functions

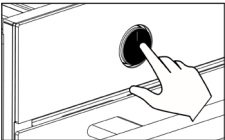
	Fan Supported Lower and Upper Heating	Lower + Upper Heating and Fan are turned on. It is convenient for the food such as meat, cakes, biscuits. By the help of fan, the air circulation is performed in a controlled way and evenly within the oven.
	Lower and Upper Heating	The food are heated in the same way downwards and upwards. Upper and Lower heating are turned on. It is convenient for the food such as cakes, pastries.
	* Fan Supported Big Grill	The grill and fan operates together. The fan distributes the hot air evenly. It is convenient for cooking large sized meat dishes,
	Big Grill	It is convenient for grilling and frying big and medium portion meals. It heats the whole area under the heater.
	Turnspit	Meat, chicken, etc. foods lined up on the skewers are cooked evenly fried.
	*Fan Supported Small Grill	Small grill and fan are turned on. You can cook your food, which require to be cooked for a long time, by saving energy. Its cooking duration is longer than other functions. It is not recommended for leavened food. This mode is the highest mode for energy efficiency.
	Lower Heating	Only Lower heating is turned on. If the bottom of the meal, which is being cooked, needs to be fried, use the programme towards the end of the cooking. Also use this function for Steam Cleaning.
	Defrosting	The fan circulates the air around the meal and defrost the frozen food such as meat, bread and cake.
	Oven Illumination	It helps to illuminate the inside of the oven. When you switch it to the oven illumination position, the heaters and the fan do not operate. The light will remain on as long as the oven operates.

 The functions, which are available on the table, may vary in the different appliances, they may not be available in every model.

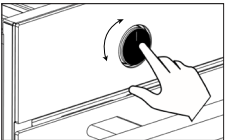
*The related energy value in the fan supported cooking mode has been indicated based on this function.

The performed tests have been based on TS EN 60350 standard and (EV) No 66/2014 regulation.

Pop-out Button Use

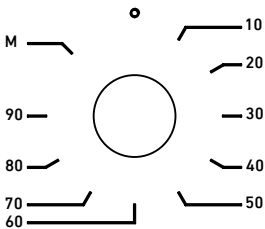


- In the models with a pop-out button, the button should be on the outside in order to apply the setting. (This button is optional.)
- Remove the button out by pressing on it as shown in the picture.



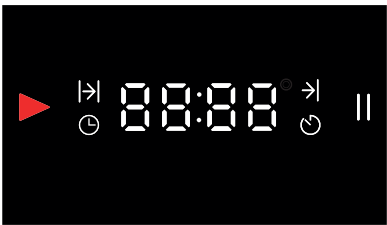
- You can adjust the button by turning it when it is outside.

Use of Mechanical Timer



It allows you to set the time for the food to be cooked. You can set it by selecting the temperature and type of cooking, turning the cooking time clockwise. When the time is up, it warns with a ringing sound. If you wish, you can start cooking by selecting the temperature and type of cooking without selecting a time by setting it to **M** mode.

4.Use of The Oven



⏮ - + OK

▶	"In progress" indicator		Pause indicator
>	Cooking duration indicator	⏮	Back button
>	Cooking completion indicator	OK	OK button
⌚	Clock setting indicator	+	Time increasing button
⌚	Alarm indicator	-	Time decreasing button

First Use

Clock Setting

① Apply the clock setting before starting to use the oven.

All numbers light up and go out for 2 seconds after establishing the power connection.  12:00 appears on the screen.

①   buttons, you can change the time more quickly.

Firstly, the minute is entered and it is confirmed with **OK** button and you switch to the clock.

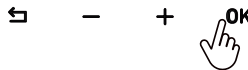
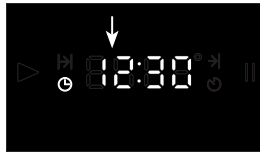
As the minute field flashes, when you press on  button for a short time, the clock setting shall be terminated without recording any data. In order to return to the minute field while performing the clock setting, press on  button for a short time.

① As long as the clock data are not confirmed, the screen shall stay as the setting screen.

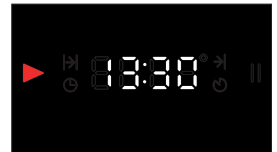
① In case of a power failure, the time of the day is cancelled and you should apply the setting again.



Firstly, select the minute with   **OK** button.



After that, select the clock and confirm it with **OK** button.

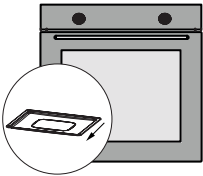
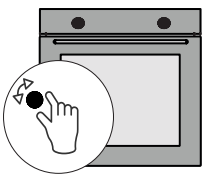
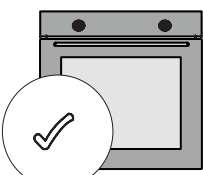


The time of the day appears.

The clock is set and  indicator disappears.

The brightness on the screen decreases 1 minute after the setting is applied. Afterwards, you can change the time of the day from '**Settings Mode**'.

First Heating

	Remove the labels and take out the accessories before using the oven.
	Wipe the oven with a damp cloth and dry it. Refer to “Maintenance and Cleaning” section and review it detailedly.
	Perform the first heating in order to remove the new appliance smell. Operate the oven at the Lower + Upper  position, while its door is closed, for 200°/30 min. Then, ventilate the room.
	You need to be careful while opening the oven’s door because vapour may arise after heating. Place the accessories. Your oven is ready to use.

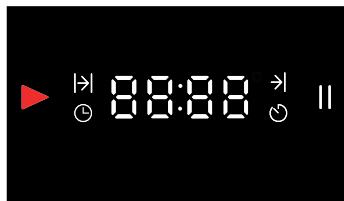
 The surfaces become warmer than normal during the first operation. For this reason, do not touch the oven and keep the children away.

Daily Use

- In order to start cooking, adjust the thermostat button of the oven and the suitable temperature (Cooking Recommendations) for the food.
- Preheat the oven, if pre-heating is desired.
- After cooking, leave the oven to cool down while its door is open.

 When the cooking duration ends, remember to turn off the oven’s function and temperature button.

Use of Digital Timer

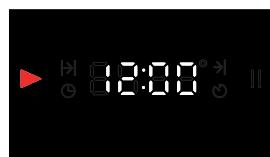


It is an electronic timer which makes the food to be cooked prepared at the time you desire. You should adjust the cooking duration of the meal and the time when you desire it to be prepared.

⏮ - + OK

Automatic Cooking Programme

After selecting the temperature and function, which are suitable for the meal you put in the oven, you shall start the cooking immediately by adjusting the cooking duration. **In order to adjust the cooking duration;**



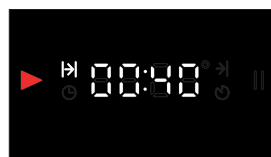
⏮ - + OK

⏮ press and hold
OK button until
indicator appears.



⏮ - + OK

Firstly, select the
minute with -/+
buttons and activate
the clock by pressing
on **OK** button.
(e.g.; 40 minutes)



⏮ - + OK

with **OK** button,
move forward until
the screen above
appears and start the
cooking.

- The time, which is set on the screen, starts to count down.
Adjust the temperature and the function you desire. The oven shall cook for 40 minutes beginning from the moment you confirm the time.
 - When the adjusted time is up **00:00** || appears on the screen, indicator flashes || and it gives an audible alarm for 2 minutes. In order to turn off the alarm, press on **OK** button. After turning it off, the time of the day appears on the screen.
 - When the cooking ends, switch the temperature and the function to the closed position and turn off the oven.
- ⓘ In order to complete the cooking before the adjusted time and cancel the selected time, long press on ⏮ button. The time of the day appears on the screen.

Pause Mode

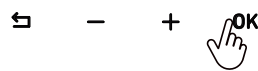
When the screen indicates the time of the day and you long press  button, the time of the day and  symbol appear and the oven switches to pause mode. In this case, you cannot cook. When you press on **OK** button for a short time in order to exit the mode,  symbol appears and is deactivated.

 Operation continues while the commutator is turned on.

Setting The Cooking Ending Time Forward

This programme is used provided that you desire your meal to be prepared in the upcoming time. It starts with delay. After the delay ends, the cooking starts and adjusted cooking time completes in the end.

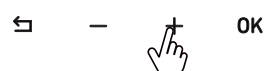
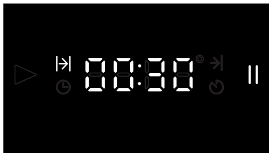
By entering cooking duration;



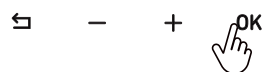
 press and hold **OK** button until indicator appears.



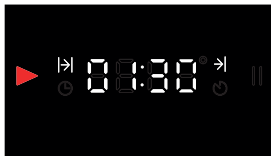
Firstly, select the minute with **-/+** buttons and activate the clock by pressing on **OK** button.



After selecting the time, confirm it with **OK** button and proceed to  mode.



For cooking completion, after selecting the minute and the hour, move forward with **OK** button until the cooking screen appears.



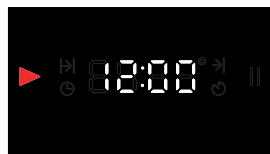
Cooking screen;
Cooking screen; The time left until the end of the cooking.

Oven time indicates the remaining time on the screen by subtracting the time of the day from the ending time and it starts to count down.

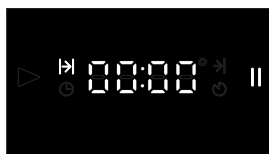
We set our oven to start cooking at 01:00 p.m., cook for 30 minutes and end the cooking at 01:30 p.m. When the cooking ends, || indicator flashes and it gives an audible alarm for 2 minutes. In order to turn off the alarm, press on ↶ or OK button.

When the cooking ends, switch the temperature and the function to the closed position and turn off the oven.

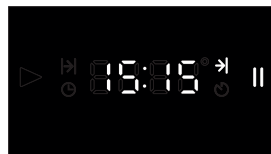
without entering cooking time;



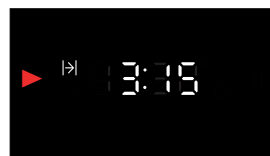
→| press and hold OK button until indicator appears.



Without entering the cooking duration, move forward with OK button and proceed to →|mode.



For cooking completion, after selecting the minute and the hour, move forward with OK button until the cooking screen appears.



Cooking screen;

Cooking screen; The time left until the end of the cooking.

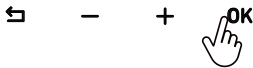
Manual Cooking Mode

You can start cooking immediately without adjusting the duration by selecting the temperature and the function which are suitable for your meal. The oven does not turn off automatically and you should observe it.

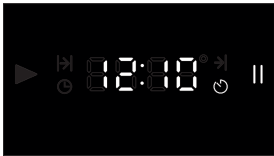
- ① In case of a power failure, your oven shall be deactivated and the clock shall be reset. You should adjust the time of the day again when the power is back on.

Alarm Setup ⌚

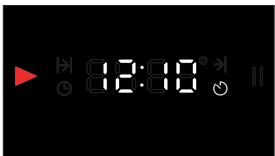
Alarm can be set at any time. You can use it as a warning or reminder. The alarm indicator shall go out after the alarm rings for 2 minutes. Until the ➡ indicator appears, press and hold OK button.



OK with button ⌚ move forward until the indicator appears.



Firstly, select the minute with -/+ buttons, by pressing on OK button, select the hour and confirm it with OK button.



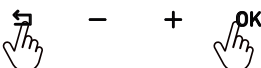
After the duration is adjusted, the screen indicates the time of the day.

Turning Off The Alarm

The alarm shall ring for 2 minutes after the adjusted time is up. In order to turn off the alarm, you can press on OK or ⬅ button. After turning it off, the time of the day appears on the screen.

Setting Mode

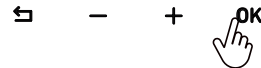
Alarm Tune Setting (AL)



Long press ⬅ and OK . buttons together and enter the menu.

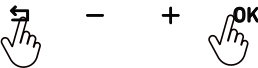


With -/+ buttons, proceed to AL option and confirm it with OK button.



With -/+ buttons, select the level you desire and confirm it with OK button.

Changing The Time (CL)



Long press and OK . buttons together and enter the menu.

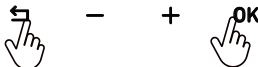


With $-/+$ buttons, proceed to option and confirm it with OK button.



Select the minute and the hour with $-/+$ buttons and confirm it with OK button.

Changing The Tone (So)



Long press and OK . buttons together and enter the menu.

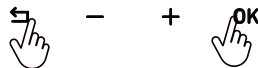


With $-/+$ buttons, proceed to option and confirm it with OK button.



With $-/+$ buttons, select the level you desire and confirm it with OK button.

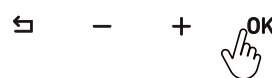
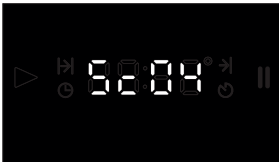
Changing The Brightness of The Screen (Sc)



Long press and OK . buttons together and enter the menu.



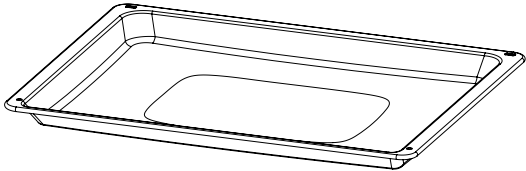
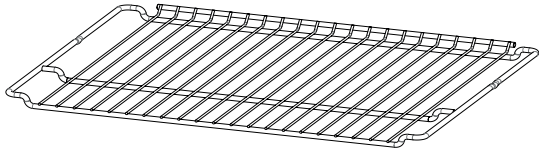
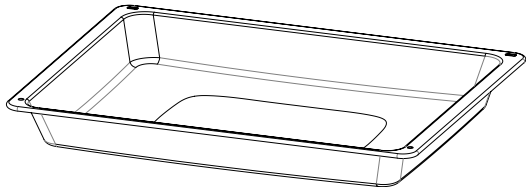
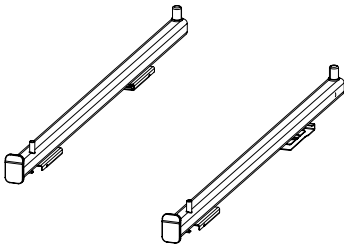
With $-/+$ buttons, proceed to option and confirm it with OK button.



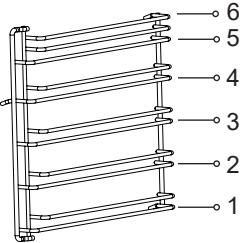
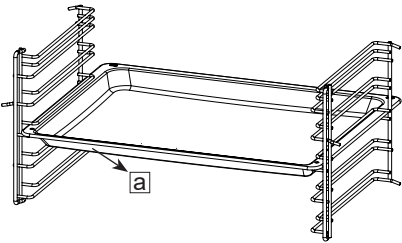
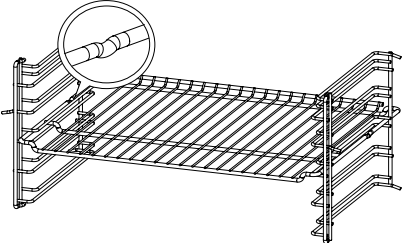
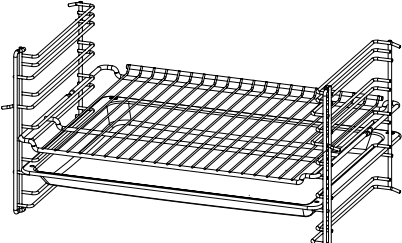
With $-/+$ buttons, select the level you desire and confirm it with OK button.

5.Accessories

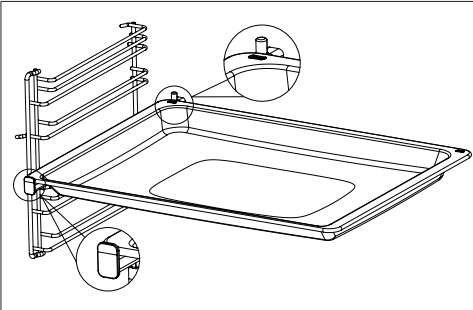
- ❶ The accessories, which are provided based on the model of the appliance, vary. The accessories, which are mentioned in the user manual, may not be available in the product.
- ❷ Use the original accessories, which are designed for the appliance.

	Standard Tray It is intended for frozen food, cakes, large sized meat dishes, pastries.
	Wire Rack It is intended for cake and soufflé moulds and for placing the food to be fried on the rack.
	Deep Tray You can use it for stews, fried food in large pieces and for collecting the dripping oils when you grill the food.
	Telescopic Rail Telescopic rails can be pulled completely out of the oven. Control your meals by easily moving your tray and wire grill.

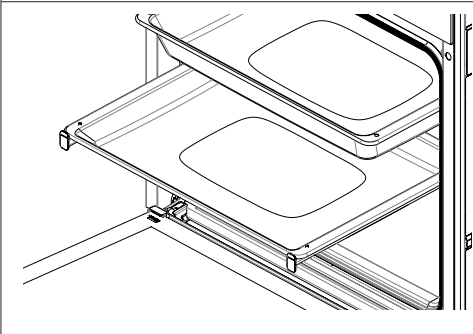
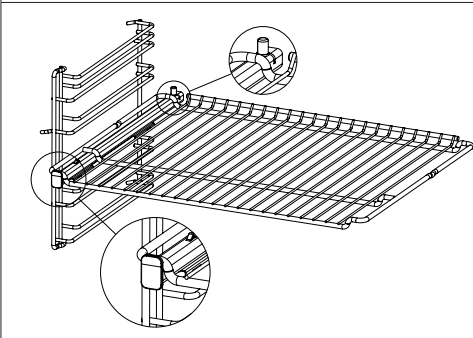
Use of Accessories

	There are models with wire and self adjusting racks. Wire rack has 6 cooking rack.
	Accessories should be placed between two racks and the side with a inclination should face the door of the appliance.
	The cavities on the wire rack prevent it from falling off the racks and ensure the safety.
	You can use the tray as a drip tray for grilled food and meat dishes by placing the tray and the rack together.

Use of Telescopic Rail



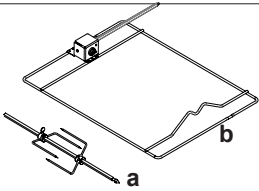
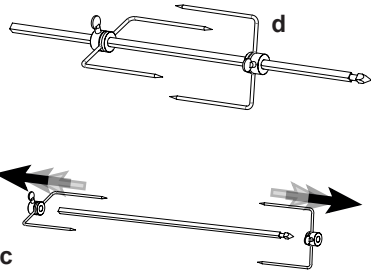
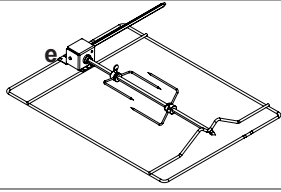
Push the rails completely inside without placing the tray and wire grid on them. Accessories must be between the front and rear overhangs of the rails.



If you are going to cook with more than one tray, there should be a level of distance with the rail system.

6. Turnspit (Chicken Rotisserie)

ⓘ This feature is optional. It may not be available on your device.

	If there is an accessory in your oven, remove the skewer (a) in the accessories from its rack (b).
	Unloose and remove V (dovetail) shaped sheet iron's (c) screw (d). Center the food to be grilled on the skewer and fix V shaped sheet iron so that it shall not come loose and tighten its screw. (Max. chicken-2.5 kg)
	Insert the skewer into the gearbox (e), which is available on the rack. Make sure that it is inserted.

- After closing the oven's door, operate the thermostat temperature at the maximum temperature at the rack position.
- In order to collect the dripping oils, place the tray on the base and add a small amount of water to the tray.

7. Cooking suggestions

You can see the details of the food, which we have tested in our laboratories and whose cooking values have been determined by us, in the table. The cooking times may vary depending on the grid voltage, the nature and the amount of the material to be cooked and the temperature. By trying out, you can change the values to achieve different tastes and the results, which are suitable for your palatal delight.

The lowest rack of the oven is the 1st rack.

*** It is recommended to apply 10 min. pre-heating.**

Food	The accessory to be used	Cooking function	Rack position	Temperature (°C)	Cooking duration (min)
Cake in a tray	Standard Tray		2-3	170	20...25
			2-3	160	15...20
Cake in a mould	Cake Mould		2	170	35...40
			2	160	25...30
Cookie	Standard Tray		2	170	20...25
Small cakes	Standard Tray		3	160	30...35
			3	160	25...30
Puff pastry (cheese)	Standard Tray		2	200	35...40
			2	190	25...30
Puff pastry (spinach)	Standard Tray		2	200	40...45
			2	190	25...30
Pizza	Standard Tray		2	200	10...15

Pastry	Standard Tray		2	200	25...30
Fish	Standard Tray		3	200	30...40
			3	200	20...30
Lasagna	Glass on the wire rack/ rectangular		2	190	20...25
Chicken drumstick	Standard Tray		2-3	220	50...55
			2-3	220	40...45
Whole chicken (2 kg)	Standard Tray		2-3	30 min. max, then 60 min. 190	90...95
			2-3	25min. max, then 50 min. 190	75...80
Entrecôte	Standard Tray		3	30 min. max, then 30 min. 190	55...60
			3	25 min. max, then 20 min. 190	45...50

Grilling Table

Food	The accessory to be used	Cooking function	Rack position	Temperature (°C)	Cooking duration (min)
Lamb chops	Wire rack		4...5	max.	25...30
Chicken in pieces	Wire rack		4...5	max.	25...30
Fish	Wire rack		4...5	max.	20...25
Sandwich loaf	Wire rack		4...5	max.	1...3

* It is recommended to apply 5 min. pre-heating.

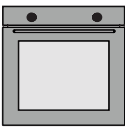
Turnspit Table

Food	The accessory to be used	Cooking function	Rack position	Temperature (°C)	Cooking duration (min)
Chicken roast (2kg)	chicken flip set		2	max.	100...110
Lamb bud (part)	chicken flip set		2	30min max, then 75min 190	100...110
Turkey (parted)	chicken flip set		2	35min max, then 175min 190	210...220

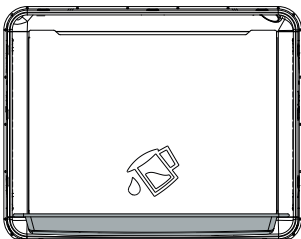
* Do not preheat.

8.Maintenance and Cleaning

- ⓘ Before starting to perform maintenance and cleaning, disconnect the appliance from the electrical outlet against the risk of electric shock.
- ⚠ Before performing maintenance, make sure that the appliance is cold.
- You can extend the lifetime of the appliance by performing regular maintenance and cleaning. You can remove the door, the glass and the racks for cleaning.

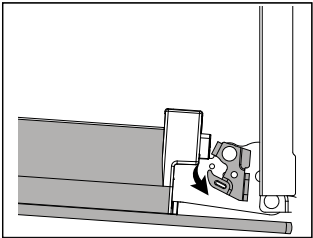
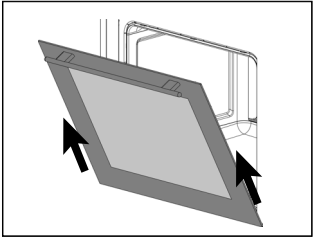
 Cleaning Recommendations	Do not use scratching, abrasive tools such as knives, brushes on the internal and frontal parts, trays and other parts of the appliance. Clean and dry the appliance with warm water and soapy, soft cloth.
 Accessory Cleaning	Clean and dry the accessories thoroughly after use. Do not wash the accessories in the dishwasher.
 Daily Use	The appliance should be cleaned thoroughly after use. The wastes, accumulated oils may cause fire.

Steam Cleaning

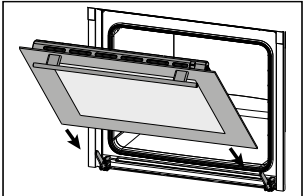
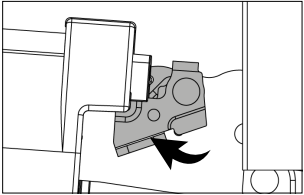


The dirt can be wiped easily by softening them after cooking. Remove all the accessories (if there is a wire rack) from the oven. Place the single tray on the lowest base by adding some water in it and by selecting Lower Heating function ,  operate the oven at for 100°/20 minutes. At the end of the operation, wipe the inside of the oven with a damp cloth or sponge.

Removing The Oven Door

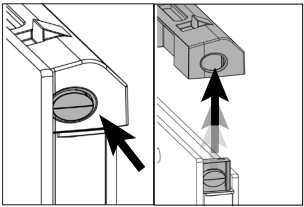
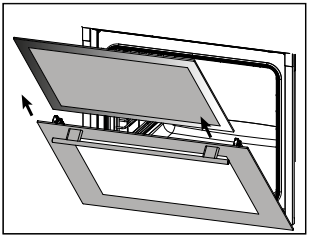
Step 1	Open the oven door fully.	
Step 2	Push the hinge locks in the direction of arrow and unlock them.	
Step 3	Close the oven door until it is brought to the position in line with the hinge lock. Pull it outwards in the direction of arrow.	

Attaching The Oven Door

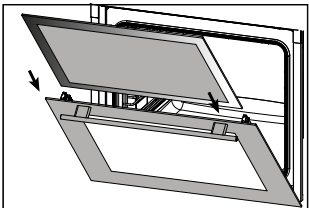
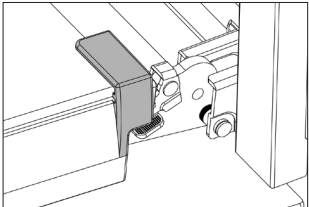
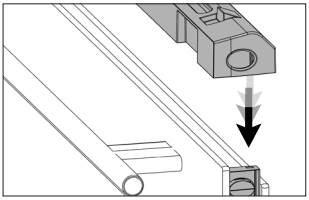
Step 4	Place the appliance door into the hinges in the direction of the arrow.	
Step 5	Open the appliance door fully and switch the hinge locks to the closed position in the direction of arrow. Close the oven door.	

Removing The Glasses

The number of the glasses may vary according to the model.

Step 1	Open the oven door halfway.	
Step 2	By pressing on the right and left side of the upper plastic section, pull it upwards.	
Step 3	Firstly, pull the internal glass, then the middle glass outwards in the direction of the arrow.	

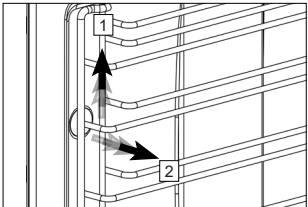
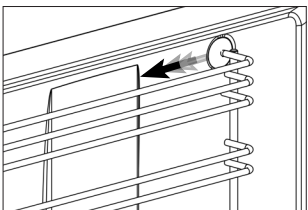
Attaching The Glasses

Step 4	Open the oven door halfway and firstly, push the interim glass, then the internal glass in the direction of the arrow.	
Step 5	Make sure that the glass is inserted into the housing of the lateral plastic section correctly.	
Step 6	Place the upper plastic section in a way that you can hear the click sound and close the appliance's door.	

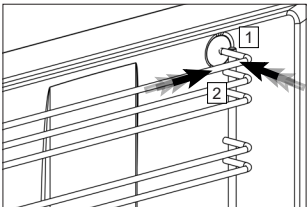
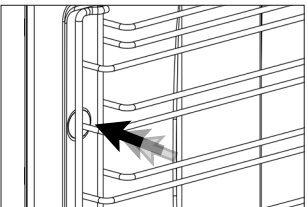
Removing The Wire Racks

⚠ The racks may be hot, do not touch the racks when they are hot. Wait for them to cool down.

① The cleaning process of the oven's side walls may vary depending on the appliance model. This feature may not be available in your appliance.

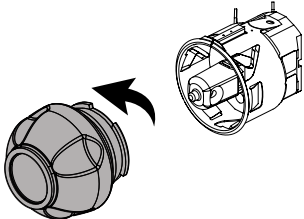
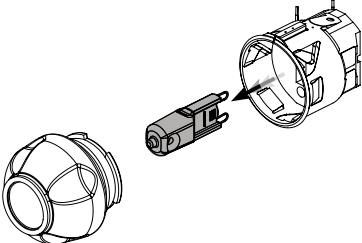
Step 1	Firstly, lift the rack carefully from the front hanger (1) in the direction of the arrow and remove it (2).	
Step 2	Afterwards, pull the whole rack out in the direction of the arrow.	

Attaching The Wire Racks

Step 3	Center the racks and firstly, place the rear hanger (1) and press on it (2).	
Step 4	Then, press on the front hanger. Thereby, the rack would be attached.	

Replacing the Oven Lamp

 Due to the hazard of electric shock, make sure that the power is out before replacing the lamp. The lamp may be hot, wait for it to cool down.

Step 1	Open the oven door fully.	
Step 2	Turn the glass door counter clockwise and remove it.	
Step 3	Pull the oven lamp out in the direction of the arrow and replace it. Reattach the glass door.	

9. Troubleshooting

The malfunctions mentioned here are the situations that may occur usually. You can solve these problems easily without interfering with the product yourself.

 If the problem cannot be solved despite the instructions, call the dealer or the Authorized Service where you have bought the appliance from. In this case, never try to repair the appliance on your own.

Problem	Reason	Solution
The appliance does not operate.	The appliance may not be plugged in.	Make sure that the appliance is plugged in.
	The fuse may have blown or be broken.	Check the fuses in the fuse box. If the fuse has blown, engage it.
While the appliance operates, steam comes out.	The oven is used for the first time.	Steam may come out during operation. This is not a malfunction.
The outside of the oven becomes too hot during cooking.	It is in a place, which is not well-ventilated.	Apply the spaces, which are indicated in the installation manual.
The oven does not cook properly.	The oven door may open too much during cooking.	Do not open the door too much to ensure that the internal temperature does not decrease.
The cooling fan still operates after the cooking ends.	It operates for a while in order to ventilate the inside of the oven.	This is not a malfunction.
Metal sounds come while the appliance gets warm or cools down.	The sounds, which are heard because the parts expand as a result of the heat, are normal.	This is not a malfunction.
The door is not closed entirely.	The leftovers may be stuck inside the oven and on the door.	Clean the oven.
The oven does not heat.	• The door may have remained open. • The function or the temperature may not have been adjusted. • The power may not be supplied.	• Check the door and make sure that it is closed entirely. • Switch the oven to a specified temperature and/or the function.

Garantía

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

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

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

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

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

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

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

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

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



SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE

Laprida 4851 - (B1603AB1) Villa Martelli
Pcia. de Buenos Aires
Tel.: 4709-8501