

LINEA
ENCASTRABLE

LONGVIE

Manual de Instrucciones Hornos Eléctricos



Atención al Cliente

HEQL60K



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 este producto. 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

INDICE

1. Advertencias Importantes de Seguridad 	4
Advertencias Generales.....	4
Peligro Eléctrico.....	5
Riesgo de Lesiones.....	6
Uso Previsto	6
2. Protección Ambiental 	7
Ahorro de Energía	7
Cumplimiento con la Regulación RAEE y Eliminación del Producto	8
Especificaciones Técnicas.....	8
3. Conociendo el Electrodoméstico 	9
Vista General	9
Panel de Control.....	10
Tipos de Calentamiento y Funciones.....	11
4. Uso del Horno 	12
Primer Uso.....	13
Configuración del Reloj.....	13
Primer Calentamiento	14
Uso Diario	14
Uso del Temporizador Digital	15
5. Accesorios 	34
Uso de los Accesorios.....	35
6. Pollo al Asador Giratorio	37
7. Cocción Asistida por Vapor	38
8. Recomendaciones de Cocción 	39
9. Mantenimiento y Limpieza 	43
Función de Limpieza con Vapor	43
Retiro y Colocación de la Puerta del Horno.....	44
Retiro y Colocación de los Cristales.....	45
Retiro y Colocación de las Parrillas.....	46
Reemplazo de la Lámpara del Horno	47
10. Solución de Problemas 	47

1. Advertencias Importantes de Seguridad

Lea cuidadosamente el manual antes de la instalación y el uso del dispositivo. En caso de instalación o uso incorrecto por una persona no especialista, el dispositivo quedará fuera de la garantía.

Advertencias Generales

- Cumpla con las instrucciones de seguridad.
- Lea también otros documentos entregados con el dispositivo.
- Este manual de uso puede ser válido para más de un modelo.
- Manténgalo en un lugar accesible en caso de uso posterior.
- Antes de la instalación, mantenimiento y reparaciones, desconecte todas las conexiones de energía.
- No utilice el dispositivo si está dañado.
- Si en el panel o en la puerta de su dispositivo hay película protectora, retírela.
- Durante y después del uso, mantenga alejados a los niños menores de 8 años y a los animales domésticos.
- Es peligroso que niños menores de 8 años toquen o utilicen el dispositivo sin la supervisión de un adulto.
- Este dispositivo puede ser utilizado por niños mayores de 8 años, personas con desarrollo físico, mental o emocional limitado, y personas con poca experiencia o conocimientos, únicamente bajo la supervisión de una persona responsable o después de haber recibido información sobre el uso seguro del dispositivo y los posibles peligros.
- Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelos de forma segura.
- No permita el contacto oral con el paquete deshumidificador. Manténgalo fuera del alcance de los niños.
- La limpieza y el mantenimiento del dispositivo no deben realizarse por niños a menos que estén supervisados.
- El dispositivo es solo para cocinar. No lo utilice para calentar la habitación.
- Mientras el dispositivo está caliente, las bandejas y accesorios también pueden estarlo; utilice guantes de horno o equipo similar para colocarlos o retirarlos.
- No utilice limpiadores de vapor para limpiar el dispositivo.
- Mantenga despejadas todas las áreas alrededor de las ventilaciones de aire.
- No instale el dispositivo en muebles cerrados o decorativos. Es peligroso debido al sobrecalentamiento.
- Si utiliza papel para hornear, nunca lo coloque en contacto directo con el fondo del horno.
- No prepare comidas con bebidas alcohólicas de alta graduación. El alcohol se evapora a altas temperaturas y, al entrar en contacto con superficies calientes, puede

encenderse y causar incendio.

- Después de su uso, verifique que el dispositivo esté apagado.
- Mantenga bajo control el tiempo de cocción.
- El enchufe o la conexión eléctrica del producto debe estar en un lugar de fácil acceso.
- Fije el dispositivo con los tornillos proporcionados.

Peligro Eléctrico

 Existe riesgo de descarga eléctrica.

- Si el dispositivo presenta fallas, debe ser reparado por un servicio técnico autorizado.
- En caso de cualquier daño, apague el dispositivo y desconecte la electricidad.
- Para evitar descargas eléctricas, no lave el dispositivo rociando ni vertiendo agua sobre él.
- Si se va a reemplazar la lámpara, desconecte la electricidad antes de hacerlo para evitar descargas.
- Nuestra empresa no se hace responsable de los daños derivados de la conexión del dispositivo sin cumplir con la normativa local.
- No toque el enchufe con las manos húmedas.
- Para desconectar la electricidad, tire sujetando el enchufe, no el cable.
- Mientras el dispositivo funciona, la parte trasera también se calienta. Las conexiones eléctricas no deben entrar en contacto con la parte trasera.
- Durante la limpieza, reparación o mantenimiento, desconecte el enchufe de la toma.
- No mueva la resistencia durante la limpieza.
- No pase los cables de conexión por encima de superficies calientes. El cable podría derretirse, provocar un cortocircuito y causar incendio.
-  No intente apagar un incendio con agua.
- Corte la conexión eléctrica del dispositivo y luego intente apagar las llamas cubriéndolas con una manta ignífuga u otro elemento que limite el contacto con el aire.
- Conecte el enchufe del producto a una toma de corriente con toma a tierra protegida por un fusible, de acuerdo con el valor indicado en la etiqueta del producto. El enchufe o la conexión eléctrica del producto debe estar en un lugar de fácil acceso. Si esto no es posible, la instalación eléctrica a la que se conecta el producto debe contar con un mecanismo (fusible, interruptor) que cumpla con la normativa eléctrica y que permita la desconexión completa de la red.

Peligro de Lesiones

- El vidrio de la puerta del horno puede romperse y estallar si se produce una grieta o un impacto.
- Para limpiar el vidrio de la puerta del horno no utilice limpiadores fuertes y abrasivos ni raspadores metálicos.
- No toque los elementos de calefacción/energía.
- Es posible que las bisagras de la puerta del 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 puerta del horno puede constar de 2, 3 o 4 cristales. No use la puerta con el cristal retirado.
- El usuario no debe transportar el horno solo y sin guantes.

Intención de Uso

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

- 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 la manija del horno para secarlas.

2. Protección del Medio Ambiente

Ahorro de Energía

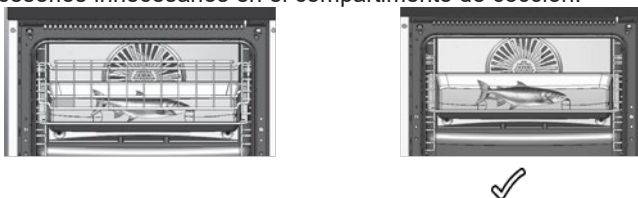
Si tenemos que hablar lo que se debe hacer para cocinar en el horno, antes de todo hay que mencionar el precalentamiento. El precalentamiento se debe realizar únicamente cuando es necesario.

Evite precalentar durante más de 10 minutos.

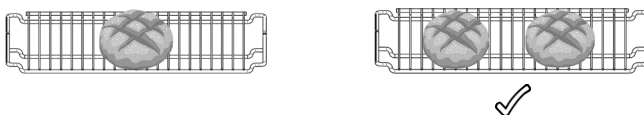
- Antes de cocinar, los alimentos congelados deben dejarse a temperatura ambiente o descongelarse en el microondas.



- No ponga accesorios innecesarios en el compartimento de cocción.



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



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



Conformidad con la Directiva de AEEE y Eliminación de Residuos



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

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

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

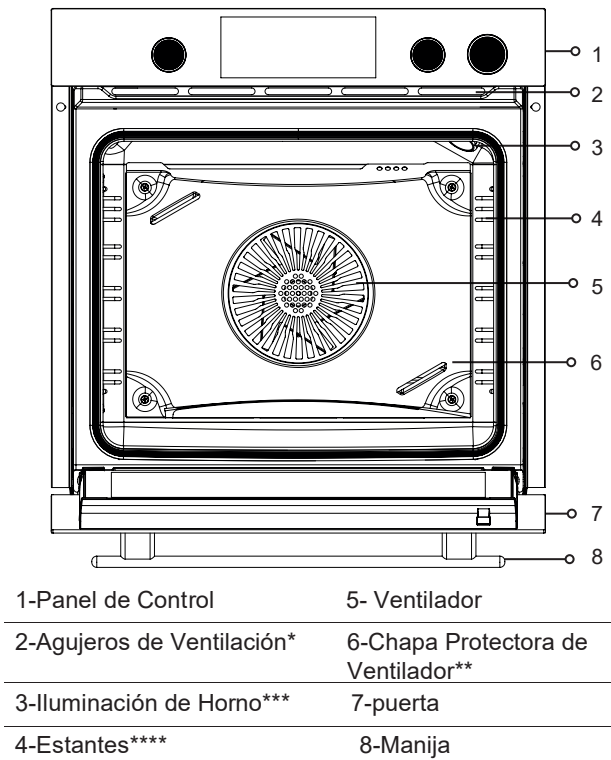
Características Técnicas	
Tensión/Frecuencia	220-240V ~ 50-60Hz
Longitud del Cable	3x1,50mm2x1200mm - sin enchufe
Tamaños Exteriores(altura/ancho/profundidad)	595 mm/595 mm/547 mm
Horno Principal	Horno Multi
Potencia de Lampara	25 W
Termostato	50-Máx°C
Calentador inferior	1200 W
Calentador superior	1100 W
Calentador Turbo	2000 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).

ⁱ 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.

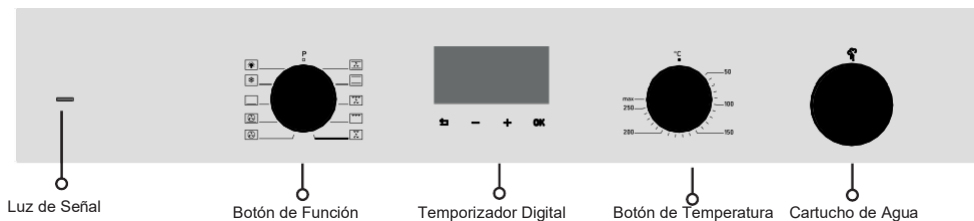
****FKS** puede estar ausente en función de su modelo.

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

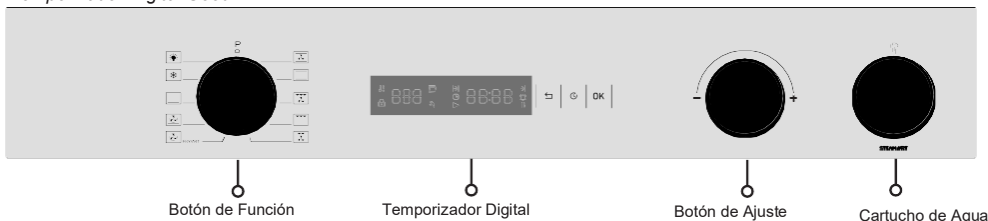
******Estantes** puede variar en función de su modelo. Se muestra estante de alambre como un ejemplar.

Panel de Control

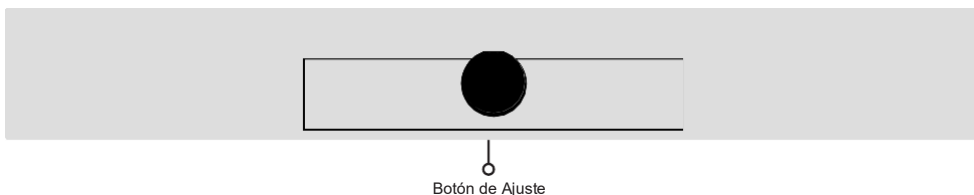
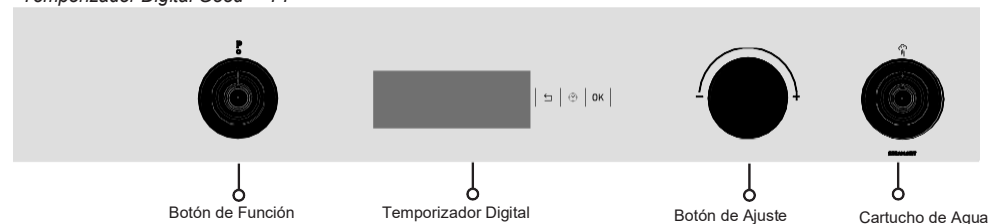
Temporizador Digital Eco Good



Temporizador Digital Good++



Temporizador Digital Good++ PI



Botón de Función

Con el botón selector de función se ajusta el tipo de calentamiento / cocción.

Además del botón selector de función, también debe colocarse el botón de temperatura en un valor. De lo contrario, el producto no comenzará a calentar.

Botón de Temperatura

Permite seleccionar la temperatura del horno. La cocción comienza una vez elegido también el tipo de función.

Temporizador Digital

Es un temporizador electrónico que permite que la comida esté lista en el momento deseado.

Luz de Señal

Es la luz que indica que el horno se está calentando. Se apaga cuando el horno alcanza la temperatura ajustada.

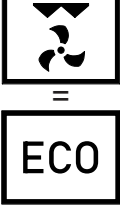
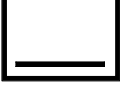
Apagado del Horno Eléctrico

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

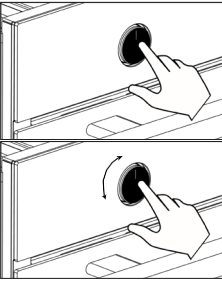
Botón de Ajuste

Permite seleccionar los valores deseados. Función, temperatura, hora, etc. se controlan con este botón.

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 friéndose 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.
	Ventilador Turbo	El calentador turbo se activa y cocina los alimentos uniformemente con aire caliente gracias a la ayuda del ventilador.
	Ventilador Turbo	Es conveniente para cocinar pizza, cuando ventilador turbo y la resistencia inferior están encendidos en mismo tiempo.
	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.

4. Uso del Horno



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

Primer Uso

Ajuste del Reloj ⌚

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

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

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

Primero se 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.

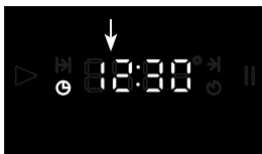
Al ajustar la hora, pulse brevemente el botón **↩** para volver a los minutos. ⓘ

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

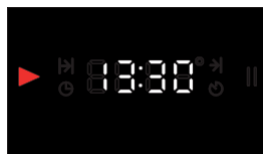
ⓘ Si se produce un corte de electricidad, la hora del día se anula y debe reajustarse.



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



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



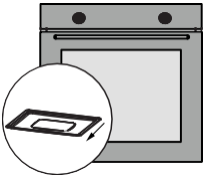
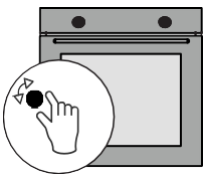
↩ - + OK
Se muestra la hora del día.

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

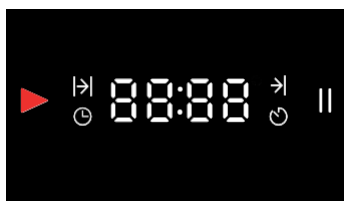
	Antes de utilizar su horno, retire las etiquetas y los accesorios.
	Limpie el horno con un paño húmedo y séquelo. Véase en detalle el apartado "Mantenimiento y Limpieza".
	Realice el primer calentamiento para eliminar el olor a aparato nuevo. Estando la puerta del horno cerrada, encienda el horno a 200°/30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

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

Uso Diario

- Para iniciar la cocción, gire el mando del termostato del horno y ajuste la temperatura adecuada para sus alimentos (Recomendaciones de Cocción).
 - Realice precalentamiento del horno en caso de que sea necesario.
 - Tras la cocción, deje la puerta del horno abierta para que se enfríe.
-  Al finalizar la cocción, no olvide desconectar el interruptor de función y temperatura del horno.

Uso de Temporizador Digital

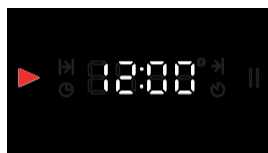


Es un temporizador electrónico que hace que su comida esté lista a la hora deseada. Es necesario ajustar el tiempo de cocción y el tiempo que se desea que el plato esté listo.

⏏ - + 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
Seleccione primero el minuto con los botones   y active la hora pulsando el botón . (Por ejemplo; 40 minutos)



⏏ - +  OK
Tras seleccionar el tiempo, desplácese con el botón  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  el indicador  parpadea y emite un aviso sonoro durante 2 minutos. Para desactivar el aviso, pulse el botón . 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.

- ① 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

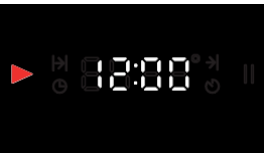
Mientras la pantalla muestra la hora del día, pulsando largamente el botón  aparece la hora del día y el símbolo II y el horno pasa al modo de espera. En este caso no se realiza la cocción. Al pulsar una vez el botón **OK** para salir del modo, se muestra el símbolo  y se desactiva.

 La operación continúa mientras el conmutador está abierto.

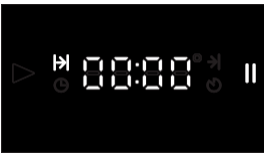
Fijar Hora de Finalización de Cocción a una Hora Posterior →|

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.

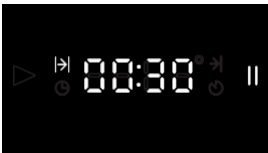
Tiempo de cocción se introduce;



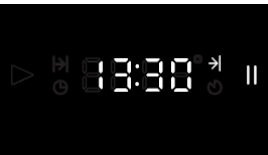
 -   **OK**
se pulsa el botón  hasta que se muestre el indicador **OK**.



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

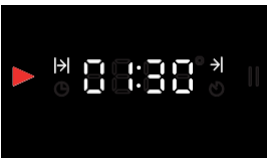


 -   **OK**
Tras seleccionar la hora la confirme con el botón **OK** y llegue en el modo .



 -   **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**

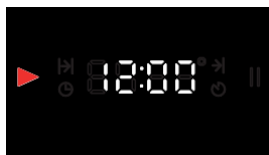
Pantalla de cocción;
Tiempo restante para el fin de cocción.

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 **↶** o **OK**.

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

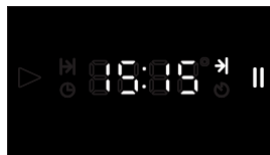
Antes de introducir el tiempo de cocción;



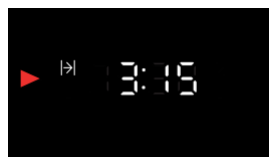
Se mantiene pulsado el botón **OK** hasta que se muestre el indicador.



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.



↶ - + OK

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

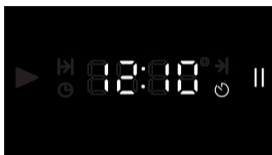
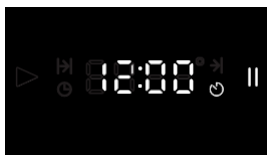
Modo de Cocción Manual

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**.

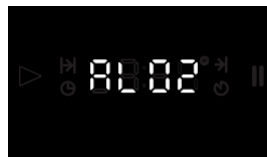
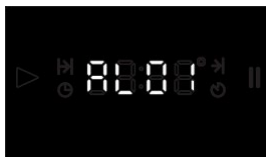
Después de ajustar la hora, la pantalla muestra la hora del día.

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)



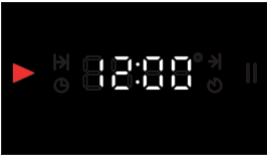
Ingrese en el menú pulsando al mismo tiempo los botones **|>** y **OK** largamente. Utilizando los botones

-/+ 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)

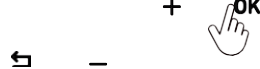
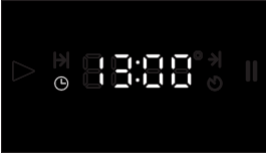


↵ Ingrese en el menú pulsando al mismo tiempo los botones y **OK** largamente.

Utilizando los botones

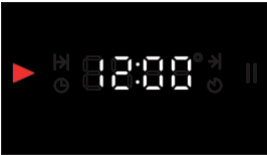


↵/+ llegue la opción **CL** y confirme con el botón **OK**.



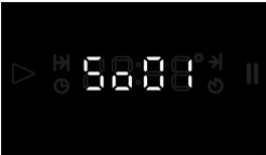
Seleccione la hora y el minuto con los botones **-/+** y confirme con el botón **OK**.

Cambio de Tono de Sonido (So)



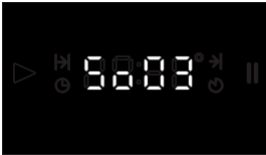
Ingrese en el menú pulsando al mismo tiempo los botones **↵** y **OK** largamente.

Utilizando los botones



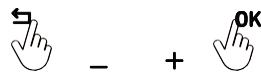
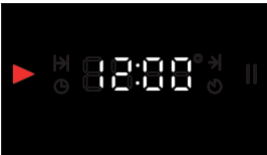
↵/+ llegue la opción **So** y confirme con el botón **OK**.

Seleccione el nivel deseado con los botones



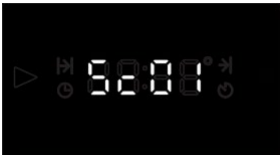
↵/+ y confirme con el botón **OK**.

Cambio del Brillo de Pantalla (Sc)



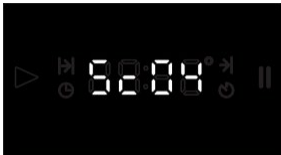
Ingrese en el menú pulsando al mismo tiempo los botones **↵** y **OK** largamente.

Utilizando los botones



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

Seleccione el nivel deseado con los botones

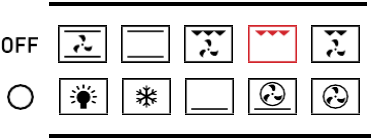


↵/+ y confirme con el botón **OK**.

Uso del Temporizador Digital Good++ / Good++ PI



	Indicador de funcionamiento en curso		Indicador de pausa
	Indicador de tiempo de cocción		Botón de retroceso
	Indicador de fin de cocción		Botón de confirmación
	Indicador de hora		Indicador de aumento
	Indicador de ajuste		Indicador de disminución
	Bloqueo de teclas		Indicador de temperatura

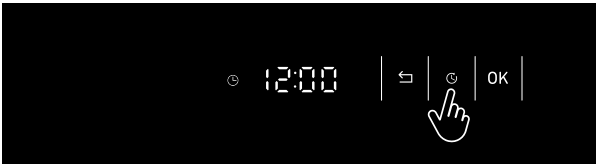


ⓘ En la función electrónica, el programa seleccionado aparece en rojo. En la posición apagado aparece **OFF**.

Ajuste de Hora ⌚

ⓘ Antes de comenzar a usar el horno, ajuste la hora. Una vez conectado a la corriente, todos los indicadores se encienden durante 3 segundos. En pantalla aparece **12:00**.

Gire el botón **-/+** para cambiar la hora.



Una vez ajustada la hora, confírmela con la tecla **OK**. Si no se presiona la tecla **OK** dentro de 5 segundos, la hora del día aparecerá en pantalla.

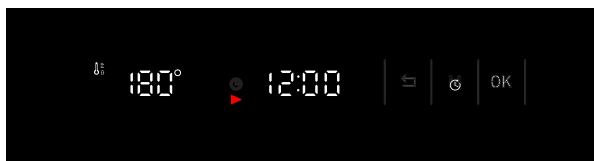
Si en el equipo ya se ha programado una cocción, no se puede ajustar la hora del día. En ese caso, para poder ajustarla, primero mantenga presionada la tecla  para cancelar el programa. Luego ingrese al **"Modo de Ajustes"** y configure la hora del día.

① En caso de corte eléctrico, la hora se reinicia y debe configurarse nuevamente.

Modo de Cocción Manual

Seleccione la función deseada. Se sugerirá una temperatura para usted. Si desea cambiar la temperatura, gire el botón **"- / +"**  para aumentarla o disminuirla.

Después de seleccionar la temperatura, confirme con la tecla correspondiente. Si no realiza ninguna acción durante 5 segundos, los ajustes se confirmarán automáticamente. (Ejemplo: 12:00). La pantalla aparece de la siguiente manera:



① Cuando la temperatura alcanza el nivel seleccionado, el indicador  se pondrá en rojo.

Modo de Detención II

Manteniendo presionada la tecla  durante un tiempo prolongado, puede detener la cocción. La pantalla aparece de la siguiente manera.



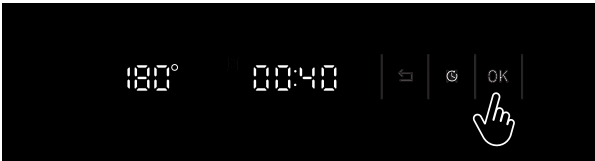
Para continuar con la cocción, vuelva a presionar la tecla .

Modo de Cocción Automática

Después de seleccionar la función adecuada para el alimento que colocó en el horno, ajuste la temperatura y el tiempo de cocción para comenzar.

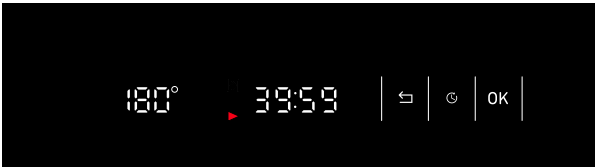


⌚ Presione el botón correspondiente. Ajuste el tiempo de cocción deseado girando el botón - / + (Ejemplo: 40 min).



Confirme con la tecla

- En la pantalla, el tiempo ajustado comenzará a contar en retroceso.



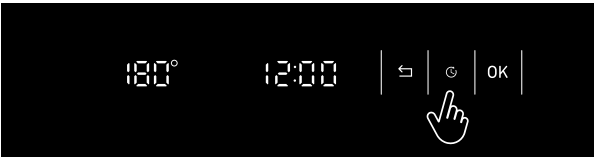
- Cuando finaliza el tiempo ajustado, aparece **00:00** en la pantalla, el indicador **00:00** parpadea y suena una alarma durante 1 minuto. Para apagar la alarma, presione la tecla **OK** Después de cerrarla, en pantalla aparecerán la hora del día y la temperatura.
 - Cuando termine el proceso de cocción, coloque la función en posición apagado y apague el horno.
- ⓘ Para finalizar la cocción antes del tiempo programado y cancelar el tiempo seleccionado, coloque el botón de función **P** en la posición cero (apagado). Tras cancelar el programa, en pantalla aparecerá la hora del día.

Ajustar la Hora de Finalización de la Cocción a un Momento Posterior →|

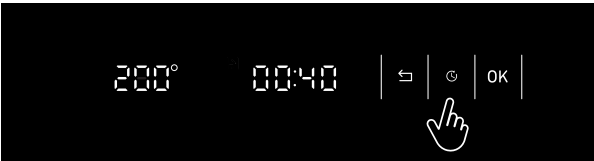
Este programa se utiliza cuando desea que su comida esté lista en un momento más adelante. En la cocción programada, puede elegir tanto el tiempo exacto de cocción del alimento como la hora en que desea que termine. El horno ajusta automáticamente los tiempos de inicio y finalización.

❶ En los tipos de calentamiento con función de parrilla no puede ajustarse la hora de finalización a un momento posterior.

Selecione la función que desea cocinar. Se le sugerirá una temperatura predeterminada. Si desea cambiarla, gire el botón - / +  para aumentar o disminuir la temperatura.



Hora del día



Tiempo de cocción

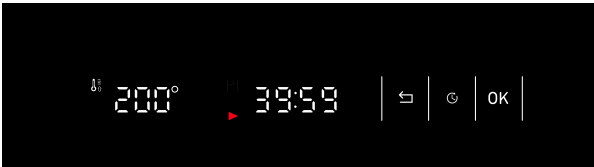
Para ingresar la hora de finalización, presione la tecla ⌚.
Ajuste la hora girando el botón - / +.



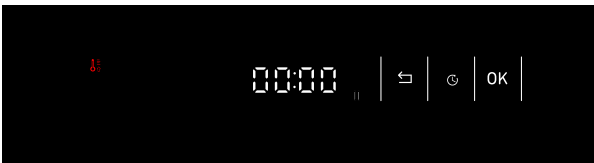
Hora de finalización



Pantalla que aparecerá tras seleccionar la hora de finalización



Pantalla de inicio de cocción



Pantalla de finalización de cocción

Configuración de Alarma 🔔

Mantenga presionado el indicador ⌚ durante 3 segundos. El ícono 🔔 se encenderá y la hora del día comenzará a parpadear. Gire el botón - / + para ajustarlo a la hora deseada en que sonará la alarma.



Después de seleccionar la hora, la pantalla volverá a mostrar la hora del día. La alarma sonará durante 30 segundos y el ícono de alarma se apagará. Para silenciar la alarma, puede presionar el botón OK.

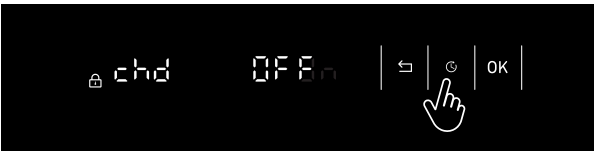
Configurar alarma durante la cocción;

Mientras está visible en pantalla un programa de cocción, mantenga presionado el botón ⌚ Se mostrará la hora del día. Ingrese el tiempo deseado y confirme con el botón OK



Bloqueo de Teclas

Al activar la función de bloqueo de teclas, se impide manipular el panel de control. Mantenga presionada la tecla OK para ingresar al menú. Cambie la opción **OFF** a **ON** y confirme conOK



Desactivar el Bloqueo de Teclas

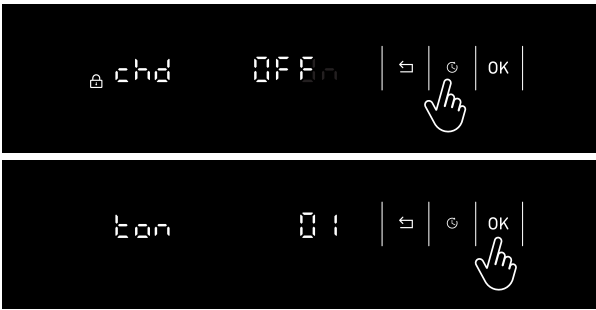
Mantenga presionado el botón  hasta que el símbolo  desaparezca de la pantalla y el bloqueo de teclas quedará desactivado.

Modo de Ajustes

Para realizar ajustes, no debe haber un programa de cocción en curso. En pantalla debe mostrarse la hora del día.

Cambio del Tono de las Teclas (ton)

Mantenga presionado el botón correspondiente para ingresar al menú. Aparecerá el símbolo  en pantalla. Con el botón - / + avance hasta el menú de tonos en pantalla. Seleccione el nivel deseado con el botón - / + y confirme con la tecla OK.



Cambio del Sonido de Alarma (SoU)

Mantenga presionada la tecla OK para ingresar al menú. Aparecerá el símbolo  en pantalla. Con el botón - / + avance hasta el menú **SoU** en pantalla. Seleccione el nivel deseado con el botón - / + y confirme con la tecla OK.



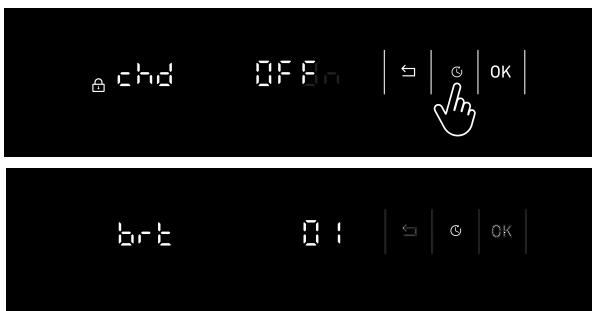
Cambio de Hora (Hr)

Mantenga presionada la tecla OK para ingresar al menú. Aparecerá el símbolo  en pantalla. Con el botón - / + avance hasta el menú Hr en pantalla. Seleccione la hora deseada con el botón - / + y confirme con la tecla OK.



Cambio de Brillo de Pantalla (brt)

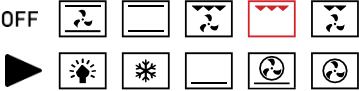
Mantenga presionada la tecla OK para ingresar al menú. Aparecerá el símbolo  en pantalla. Con el botón - / + avance hasta el menú **brt** en pantalla. Seleccione el nivel de brillo deseado con el botón - / + y confirme con la tecla OK.



Uso del Temporizador Digital de Un Solo Botón



	Indicador de funcionamiento en curso		Indicador de pausa
	Indicador de tiempo de cocción		Botón de retroceso
	Indicador de fin de cocción		Botón de confirmación
	Indicador de ajuste		Indicador de aumento
	Bloqueo de teclas		Indicador de disminución
			Indicador de temperatura



ⓘ En la función electrónica, el programa seleccionado aparece en rojo. En posición apagado aparece **OFF**.

Ajuste de Hora ⌚

ⓘ Antes de comenzar a usar el horno, configure la hora.

Una vez conectado a la corriente, todos los indicadores permanecen encendidos 3 segundos y luego se apagan.

En pantalla aparece ⌚ 12:00 Ajuste la hora del día con las teclas -/+ y confirme con el botón ⌚ o espere 5 segundos para confirmación automática.



Después de 1 minuto, el brillo se reduce. Una vez configurada la hora, si desea cambiarla nuevamente:

- Presione el botón  como acceso rápido, o
- Mantenga presionado el botón  para ingresar al **Modo de Ajustes** y configurar la hora del día. Si ya hay un programa de cocción en curso, no podrá configurarse la hora. En tal caso, coloque el mando en posición **OFF** y cancele el programa. Luego ingrese al **Modo de Ajustes** y configure la hora.

① En caso de corte eléctrico, la hora se reinicia y debe configurarse nuevamente.

Modo de Cocción Manual

Seleccione la función deseada. Se le sugerirá una temperatura predeterminada. Si desea cambiarla, hágalo con las teclas - / +. Una vez seleccionada, se confirmará automáticamente. (Ejemplo: 12:00). La pantalla aparece de la siguiente manera:

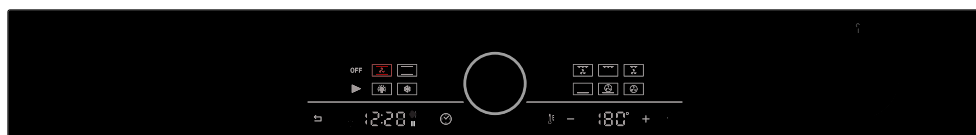


① Cuando la temperatura alcanza el nivel deseado, el indicador  se pondrá en rojo. Durante la cocción puede cambiar la temperatura con las teclas - / +.

Al no haberse ingresado un tiempo, el horno no se apagará automáticamente y debe vigilarlo. Apáguelo colocando la función en OFF.

Modo de Detención II

Mantenga presionado el botón  para detener la cocción. La pantalla aparece de la siguiente manera.

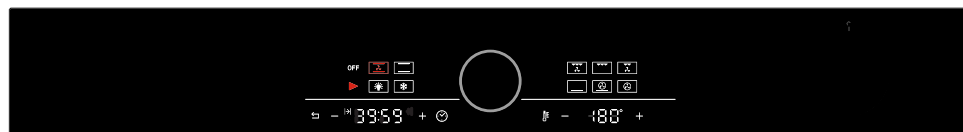
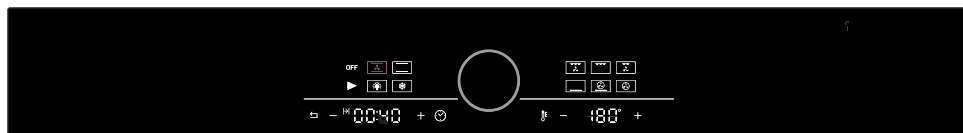
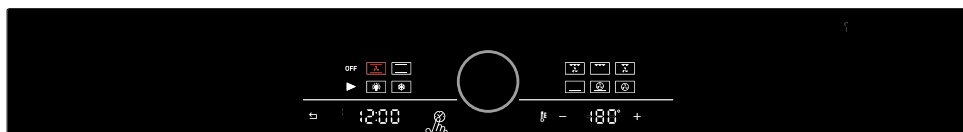


Para reanudar la cocción, presione nuevamente el botón .

Modo de Cocción Automática

Después de seleccionar la función adecuada para el alimento que colocó en el horno, ajuste la temperatura y el tiempo de cocción para comenzar.

Presione el botón . Ajuste el tiempo de cocción deseado con las teclas - / +. Después de seleccionarlo, se confirmará automáticamente tras 5 segundos. (Ejemplo: 40 min).



- Cuando el tiempo ajustado finalice, aparecerá **00:00** en la pantalla, el indicador **00:00** parpadeará y sonará una alarma durante 30 segundos. Para apagar la alarma, presione el botón . Después de cerrarla, en pantalla aparecerán la hora del día y la temperatura.
- Cuando termine el proceso de cocción, coloque la función en posición OFF y apague el horno.

❶ Para finalizar antes del tiempo programado y cancelar la cocción, coloque la función en “OFF”. Tras cancelar, en pantalla aparecerá la hora del día.



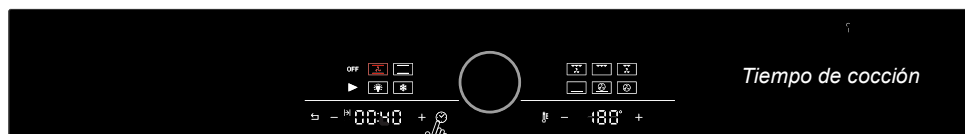
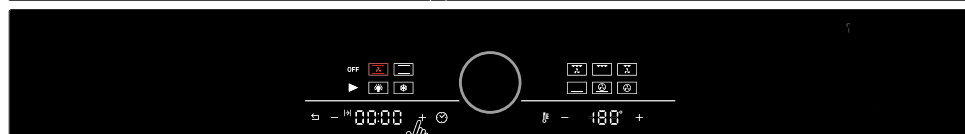
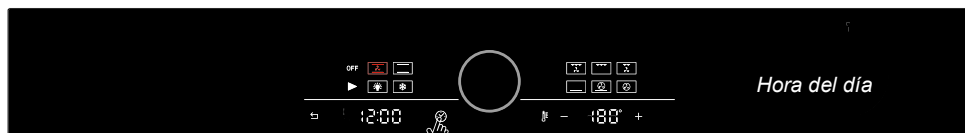
Ajustar la Hora de Finalización de la Cocción a un Momento Posterior ➔

Este programa se utiliza cuando desea que su comida esté lista en un momento más adelante. En la cocción programada, puede elegir tanto el tiempo exacto de cocción como la hora en que desea que finalice. El horno ajusta automáticamente la hora de inicio.

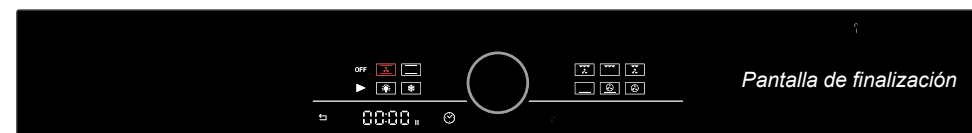
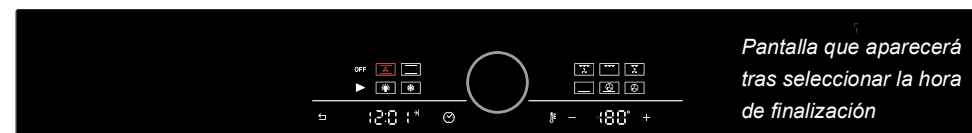
❶ En los tipos de calentamiento con parrilla no puede ajustarse la hora de finalización a un momento posterior. Para usar este modo, debe ingresarse un tiempo. Presione el botón

⌚. Ajuste el tiempo de cocción con las teclas - / +.

Una vez seleccionado, se confirmará automáticamente.



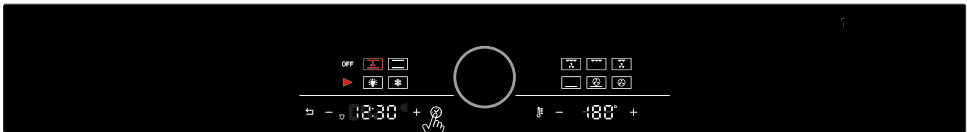
Para ingresar la hora de finalización, presione el botón ⌚. Ajuste la hora con las teclas - / +.



- Para apagar la alarma, presione el botón . Después de cerrarla, en pantalla aparecerán la hora del día y la temperatura. Cuando termine la cocción, coloque la función en "OFF" y apague el horno.

Configuración de Alarma 🔔

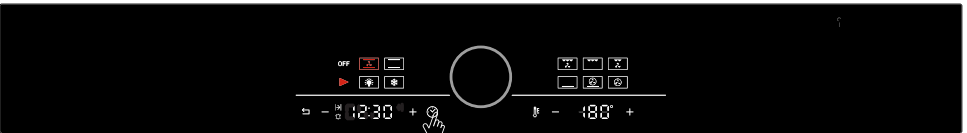
Mantenga presionado el botón🕒. durante 3 segundos. El ícono 🔔 se encenderá y la hora del día parpadeará. Ajuste la hora deseada con las teclas - / +. Tras seleccionarla, se confirmará automáticamente luego de 5 segundos o al presionar el botón 🕒



Después de seleccionar la hora, la pantalla volverá a mostrar la hora del día. La alarma sonará durante 30 segundos y el ícono de alarma se apagará. Para apagarla, presione el botón 🔒.

Configurar alarma durante la cocción;

Mientras está visible en pantalla un programa de cocción, mantenga presionado el botón 🕒. Se mostrará la hora del día. Ingrese el tiempo deseado con las teclas - / + y confirme con el botón 🕒.

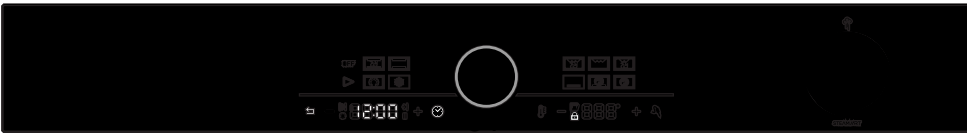
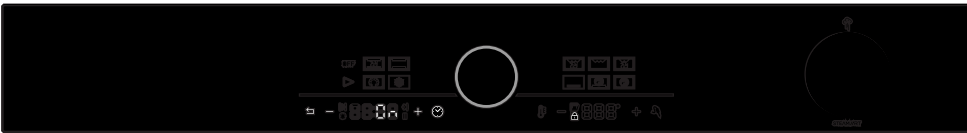
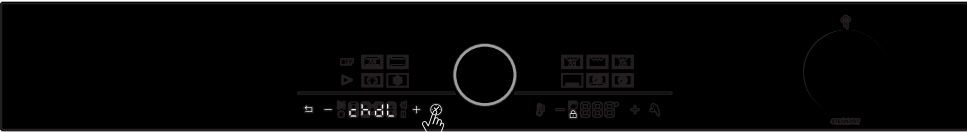


Modo de Ajustes

Para realizar ajustes, no debe haber un programa de cocción en curso. En pantalla debe mostrarse la hora del día.

Bloqueo de Teclas

Al activar la función de bloqueo de teclas, se impide manipular el panel de control. Mantenga presionado el botón 🕒 para ingresar al menú. Cambie la opción “OFF” a “On” y confirme con el botón 🕒.

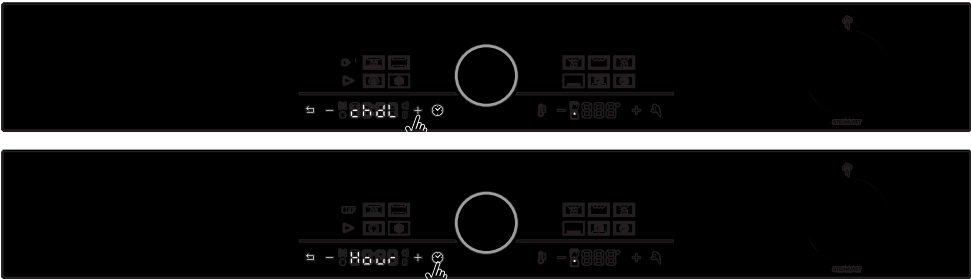


Desbloqueo del Bloqueo de Teclas

Mantenga presionada la tecla  durante unos segundos; la pantalla contará regresivamente desde tres, el símbolo  desaparecerá de la pantalla y el bloqueo de teclas quedará desactivado.

Cambio de la Hora (Hour)

Mantenga presionada la tecla . Con las teclas - / + avance hasta el menú **Hour** en la pantalla y confirme con . Seleccione la hora actual con las teclas - / +. Una vez elegida, confirme con .



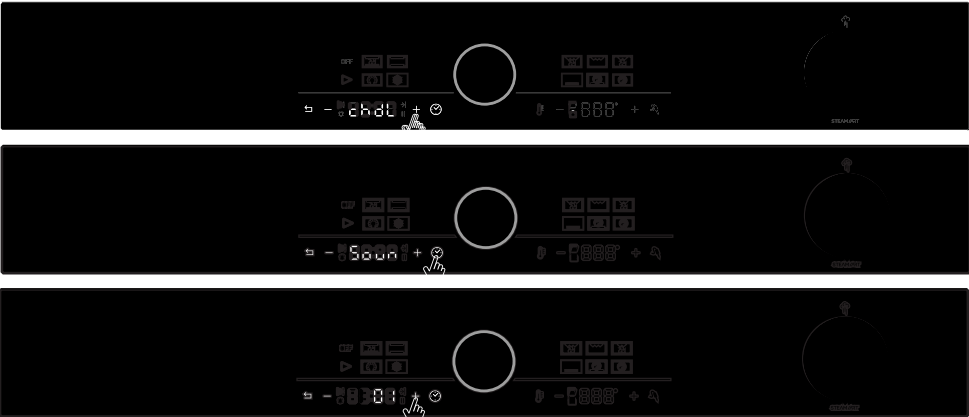
Cambio del Sonido de Teclas (ton)

Mantenga presionada la tecla . Con las teclas - / + avance hasta el menú **ton** en la pantalla y confirme. Con las teclas - / + seleccione el nivel deseado. Una vez elegido, confirme con .



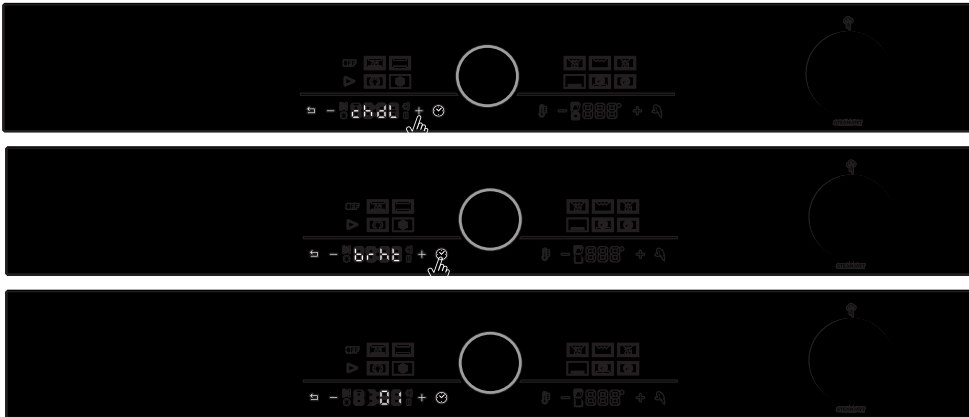
Cambio del Sonido de Alarma (Soun)

Mantenga presionada la tecla . Con las teclas - / + avance hasta el menú **Soun** en la pantalla y confirme con . Con las teclas - / + seleccione el nivel deseado. Una vez elegido, confirme con .



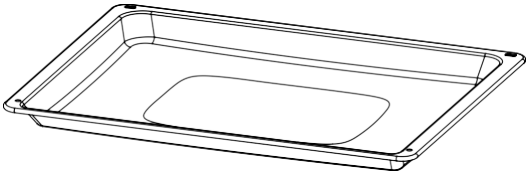
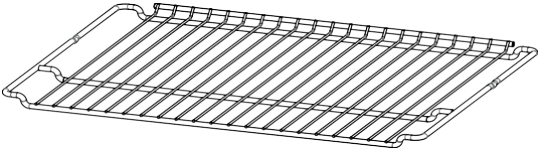
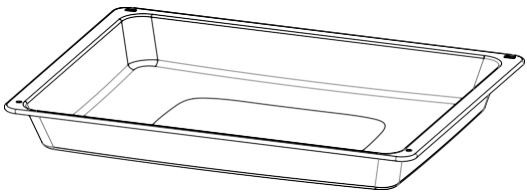
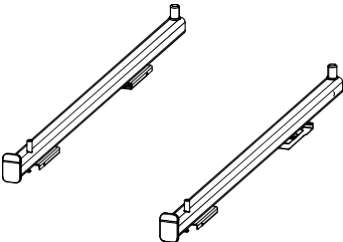
Cambio del Brillo de Pantalla (brht)

Mantenga presionada la tecla . Con las teclas - / + avance hasta el menú **brht** en la pantalla y confirme con . Con las teclas - / + seleccione el nivel deseado. Una vez elegido, confirme con .

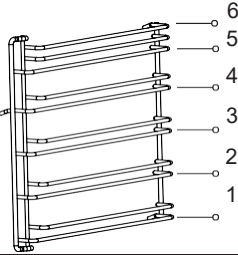
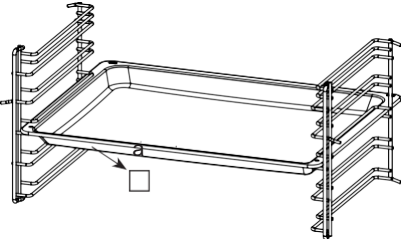
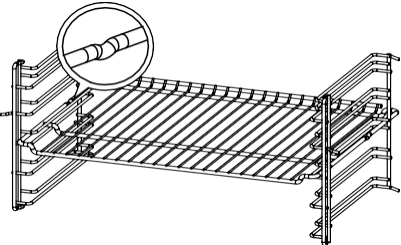
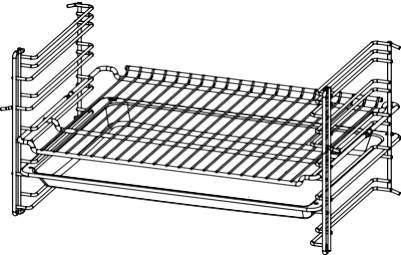


5. Accesorios

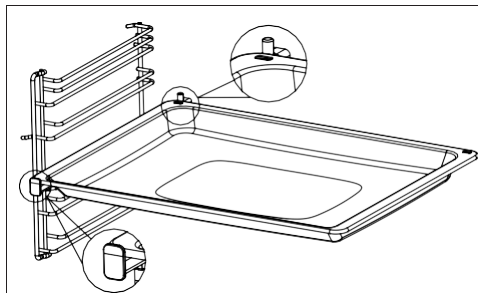
- ❶ En función del modelo de aparato, los accesorios suministrados varían. Es posible que los accesorios especificados en el manual de usuario no estén disponibles en su producto.
- ❶ Utilice los accesorios originales diseñados para su aparato.

	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.

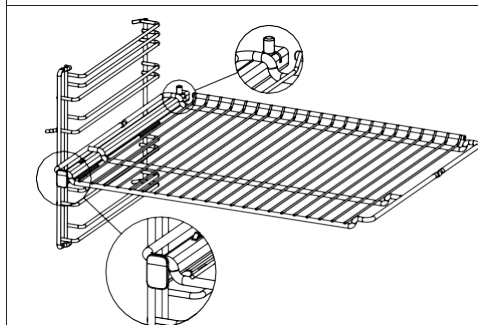
Uso de Accesorios

	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 puerta 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.

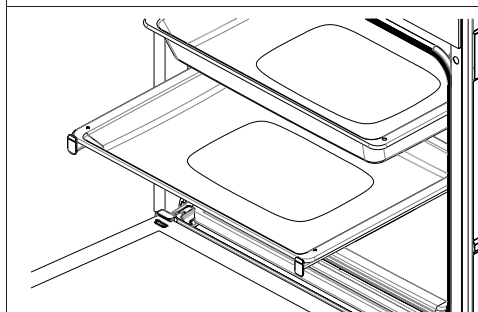
Uso de Carril Telescópico



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



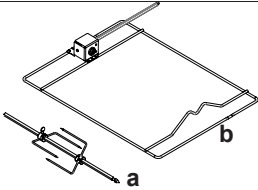
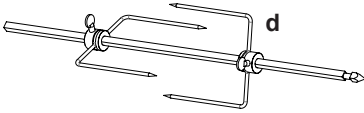
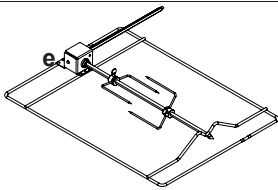
Los accesorios deben estar entre los salientes delanteros y traseros de los rieles.



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. Puede que no esté disponible en 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.

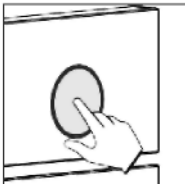
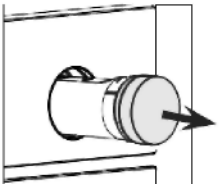
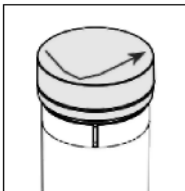
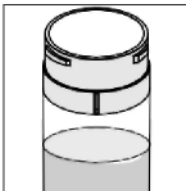
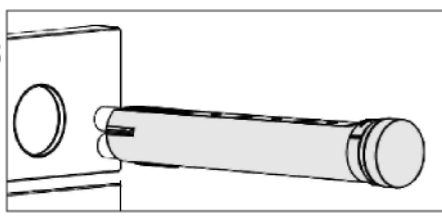
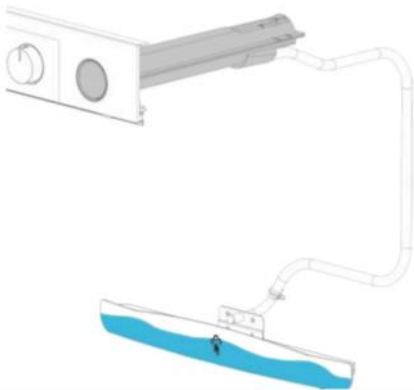
- Después de cerrar la puerta del horno, accione el termostato de temperatura al máximo en la posición de parrilla.
- Coloque una bandeja en el fondo y añada una pequeña cantidad de agua a la bandeja para recoger la grasa que gotea.

7.Cocción Asistida por Vapor

El agua suministrada a la cámara de evaporación se evapora con el calor durante la cocción y así se logra una mejor cocción. Gracias al vapor asistido, los alimentos quedan crujientes por fuera y blandos y jugosos por dentro, lo que les da más sabor.

- Realice la cocción asistida por vapor utilizando la función de cocción asistida por vapor especificada en el manual.
- Para los alimentos a cocinar, consulte los valores de la tabla de cocción asistida por vapor.
- Ponga los alimentos en la posición recomendada.

A la hora de añadir agua según el tiempo especificado en la tabla de cocción;

		• Pulse el cartucho de agua(1). • Extraiga el cartucho de agua(2).
		• Gire y abra la tapa del cartucho de agua(3). • Añada al cartucho la cantidad de agua indicada en la tabla(4).
	• Cierre la tapa del cartucho de agua y empujelo un poco (si lo empuja completamente, el agua se introducirá en la cámara de evaporación). • Cuando llegue el momento de suministrar el agua, empuje el cartucho hasta el fondo (oír un clic). • Apague su horno al terminar la cocción.	
		• El agua fluye lentamente hacia la cámara de evaporación situada dentro del horno y los alimentos se cocinan con la asistencia del vapor. • No suministre más de 200 ml de agua por vez.

8. Recomendaciones de Cocción

En la tabla encontrará los alimentos que hemos probado en nuestros laboratorios y para los cuales hemos determinado los valores de cocción. Los tiempos de cocción pueden variar dependiendo del voltaje de la red, la calidad y cantidad de los ingredientes y la temperatura. Puede modificar los valores haciendo pruebas para obtener diferentes sabores y resultados de acuerdo con su preferencia.

ⓘ El estante inferior del horno corresponde al nivel 1.

* Se recomienda un precalentamiento de 10 minutos.

Alimentos	Accesorios a utilizar	Funciones de cocción	Nivel de estante	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min)
Bizcocho en bandeja	Bandeja estándar		2-3	170	25...30
			3	170	20...25
Bizcocho en molde	Molde para bizcocho		2	170	25...30
			2	180	35...40
Galletas	Bandeja estándar		2	170	20...25
Magdalenas	Bandeja estándar		3	160	30...35
	Bandeja estándar Bandeja profunda		2-4	160	30...35
Börek de masa filo	Bandeja estándar		2	200	40...45
			2	190	25...30
	Bandeja estándar Bandeja profunda		2 4	190	50...55
Pizza congelada	Bandeja estándar		2	200	10...15
			2	200 - 220	10...15
Pizza casera	Bandeja estándar Bandeja FryArt		2	max	5...10

Poçaça	Bandeja estándar		2	200	25...30
Pescado	Bandeja estándar		3	200	30...40
			3	200	20...30
Lasaña	Parrilla con recipiente de vidrio o rectangular		2	190	20...25
Muslos de pollo	Bandeja estándar		2-3	220	50...55
			2-3	220	40...45
Pollo entero (2 kg)	Bandeja estándar		2-3	30 min a 250 °C, luego 60 min a 190 °C 25 min a 250 °C, luego 50 min a 190 °C 25 min a 250 °C, luego 45 min a 200 °C	90...95
			2-3		75...80
			3		75...80
Entrecot	Bandeja estándar		3	25 min a 250 °C, luego 20 min a 190 °C	45...50
Bizcocho esponjoso	Bandeja estándar		3	190	7...10
	Bandeja estándar		2-4	190	8...13
	Bandeja profunda				
Pan con masa fermentada	Bandeja estándar		3	160	120

Tabla de Cocción a la Parrilla

Alimentos	Accesorios a utilizar	Funciones de cocción	Nivel de estante	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min)
Chuletas de cordero	Parrilla		4...5	max.	25...30
Pollo en piezas	Parrilla		4...5	max.	25...30
Pescado	Parrilla		4...5	max.	20...25
Pan de molde	Parrilla		4...5	max.	1...3

* Se recomienda un precalentamiento de 5 minutos..

Cocción con Vapor Asistido

Productos de Panadería

Alimento	Accesorio a utilizar	Función de cocción	Posición de la bandeja	Temperatura (°C)	Cantidad de agua a utilizar (ml)	Tiempo de adición de agua (min)	Tiempo de cocción (min)
Pan blanco	Bandeja estándar		2 - 3	190	190+100*	Después del precalentamiento	35...40
Pan con levadura y papa	Bandeja estándar		2 - 3	190	190+100*	Después del precalentamiento	35...40
Börek de masa filo	Bandeja estándar		3	190	190	Después del precalentamiento	35...40

Pasteles y Tortas

Alimento	Accesorio a utilizar	Función de cocción	Posición de la bandeja	Temperatura (°C)	Cantidad de agua a utilizar (ml)	Tiempo de adición de agua (min)	Tiempo de cocción (min)
Bizcocho en bandeja	Bandeja Estándar		3	170	150	Después del precalentamiento	20...25
Pastelitos pequeños	Bandeja Estándar		3	160	150	Después del precalentamiento	30...35
Bizcocho en molde	Molde para bizcocho		2	190	190	Después del precalentamiento	30...35
Bizcochuelo	Bandeja Estándar		3	190	50	Después del precalentamiento	7...10
Cheesecake	Sobre rejilla metálica molde redondo de 26 cm de diámetro		3	"25 min 170, luego 30 min 150"	190	20	50...60
Pastel rico en frutas	Sobre rejilla metálica molde de 40*27 cm		3	130	190+100*	Después del precalentamiento	140...150

Productos cárnicos

Alimento	Accesorio a utilizar	Función de cocción	Posición de la bandeja	Temperatura (°C)	Cantidad de agua a utilizar (ml)	Tiempo de adición de agua (min)	Tiempo de cocción (min)
Pescado	Bandeja estándar		3	200	150	Después del precalentamiento	25...30
Muslo de pollo	Bandeja estándar		3	200	190	Después del precalentamiento	35...40
1–1,5 kg de entrecot	Bandeja estándar		2-3	25 min 250, luego 60 min 160–170	190+100** +100**	Después del precalentamiento	80...85
1–1,5 kg de jarrete de cordero	Bandeja estándar		3	200	190+190*	Después del precalentamiento	80...90

*Cantidad de agua que se añadirá a la mitad del tiempo de cocción

**Cantidad de agua que se añadirá cada media hora del tiempo de cocción

9 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 puerta, 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.

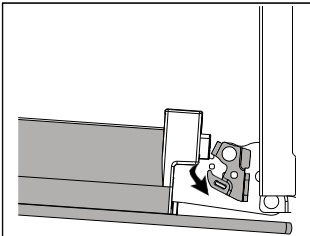
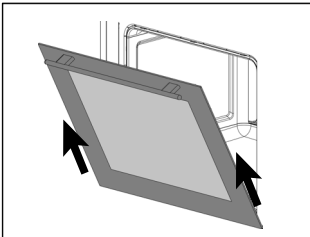
Función de Limpieza Por Vapor

Mediante la función de limpieza a vapor, puede limpiar fácilmente la suciedad adherida a la superficie interior del producto ablandándola.

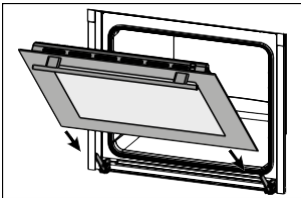
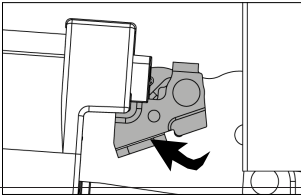
- Quite la bandeja y la rejilla del interior del horno antes de iniciar el proceso de limpieza a vapor. Quite el estante de alambre derecho e izquierdo.
- Retire el cartucho de agua del panel de control presionándolo. Llene el cartucho con 100 ml de agua y vuelva a colocarlo.
- Al empujar el cartucho, el agua que contiene se transfiere a la cámara de evaporación situada en el interior del horno.
- Seleccione  como función. Ajuste el mando de la temperatura a 100°C y funciona durante 20 minutos. Luego limpie el interior del horno y el cristal interior de la puerta con un paño de microfibra.

⚠ Si el horno se utiliza repetidamente en un estado sucio, la suciedad se fija después de un tiempo. No es posible eliminar idealmente la suciedad fija por ningún medio. Por eso, no olvide limpiar el horno con regularidad.

Desmontaje de puerta de Horno

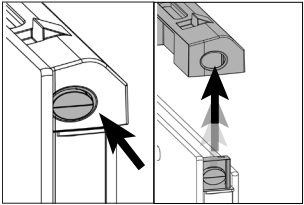
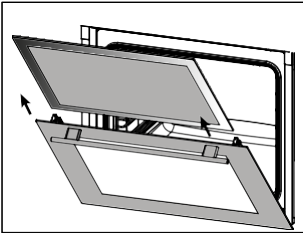
Paso 1	Abra totalmente la puerta del horno.	
Paso 2	Libere los cierres de las bisagras empujándolos en la dirección de la flecha.	
Paso 3	Cierre la puerta del horno hasta que la bisagra se bloquee. Tire hacia afuera en la dirección de la flecha.	

Montaje de puerta de Horno

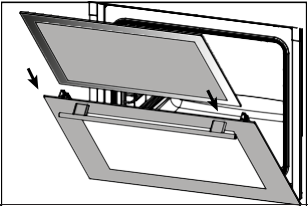
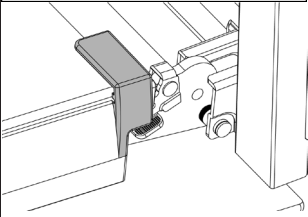
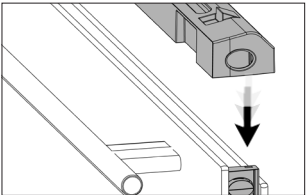
Paso 4	Coloque la puerta del aparato sobre las bisagras en la dirección de la flecha.	
Paso 5	Abra completamente la puerta del aparato y mueva los cierres de las bisagras en la dirección de la flecha. Cierre la puerta del horno.	

Desmontaje de Vidrios

 Número de vidrios puede variar según el modelo.

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

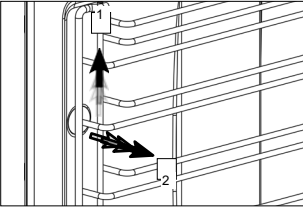
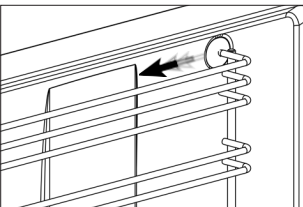
Montaje de Vidrios

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

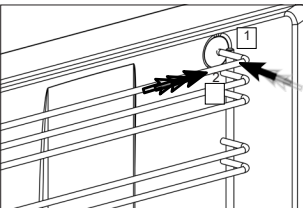
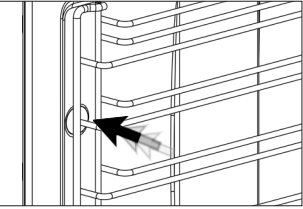
Desmontaje de Estantes de Alambre

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

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

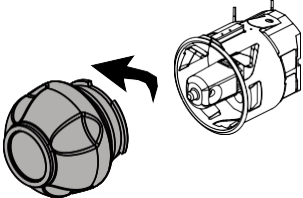
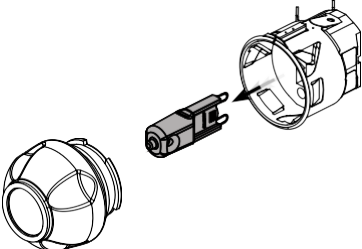
Paso 1	Levante el estante delantero (1) con cuidado en la dirección de la flecha y retírelo (2).	
Paso 2	Luego, extraiga todo el estante tirando de él en la dirección de la flecha.	

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 puerta del horno.
Paso 2	Quite la tapa 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 tapa de cristal. 

10.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.

Códigos de Error del Reloj Digital

Problema	Solución
E3	Este error aparece cuando existe un problema en el sensor de temperatura del horno. Cuando ocurre, el horno detiene su funcionamiento y pasa a la pantalla de error. Si se considera que el error ha desaparecido, el usuario puede borrarlo desde la pantalla utilizando el panel de control táctil o restableciendo la energía del horno. Cuando el error se corrige, el horno muestra la hora actual en pantalla. Si después del reinicio el error continúa, es necesario solicitar asistencia del servicio técnico.
E4	Este error aparece cuando la temperatura del horno aumenta en exceso. Cuando ocurre, el horno detiene su funcionamiento y pasa a la pantalla de error. Una vez que la temperatura interior del horno ha descendido, se considera que el error ha desaparecido. El usuario puede borrarlo desde la pantalla utilizando el panel de control táctil o restableciendo la energía del horno. Cuando el error se corrige, el horno muestra la hora actual en pantalla. Si después del reinicio el error continúa, es necesario solicitar asistencia del servicio técnico.
E5	Este error aparece cuando el horno ha estado funcionando durante un período excesivamente prolongado. El usuario puede eliminar el error utilizando el panel de control táctil. Cuando el error se corrige, el horno muestra la hora actual en pantalla.
ER02	Cuando las teclas táctiles del aparato permanecen presionadas durante mucho tiempo, aparece en pantalla la advertencia ER:02. Esto no es un error, solamente una advertencia con fines informativos. Asegúrese de que las teclas no estén siendo presionadas accidentalmente. Si la advertencia persiste, verifique si hay agua, grasa u otra sustancia sobre la superficie de las teclas; límpiela y continúe con el proceso de cocción.

FICHA TÉCNICA	
Fabricante	FEMAS <i>Metal Sanayi ve Ticaret A.S.</i>
Marca comercial	LONGVIE
Identificación del modelo	HEQL60K HEQLD60K
Índice de eficiencia energética IEE cavidad	118.8
Clase de eficiencia energética en una escala que abarca de A+ (más eficiente) a D (menos eficiente):	B
Consumo de energía por ciclo en modo Convencional (kWh/ciclo)	1.06
Consumo de energía por ciclo en modo Convección por aire forzado (kWh/ciclo)	1.01
Número de cavidades	1
Volumen utilizable de la cavidad (Lts)	75
Tiempo de cocción con carga normal en modo Convencional (min)	51.0
Tiempo de cocción con carga normal en modo Convección por aire forzado (min)	45.0

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