

LINEA
ENCASTRABLE

LONGVIE

Manual de Instrucciones Hornos Eléctricos



Atención al Cliente

HEQLD60K



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

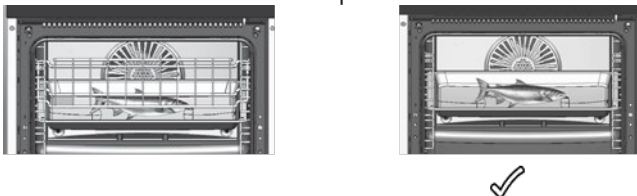
Si tenemos que hablar lo que se debe hacer para cocinar en el horno, antes de todo hay que mencionar el precalentamiento. El precalentamiento se debe realizar únicamente cuando es necesario.

Evite precalentar durante más de 10 minutos.

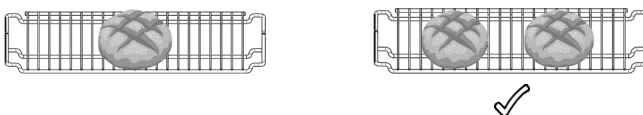
- Antes de cocinar, los alimentos congelados deben dejarse a temperatura ambiente o descongelarse en el microondas.



- 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 enchufe

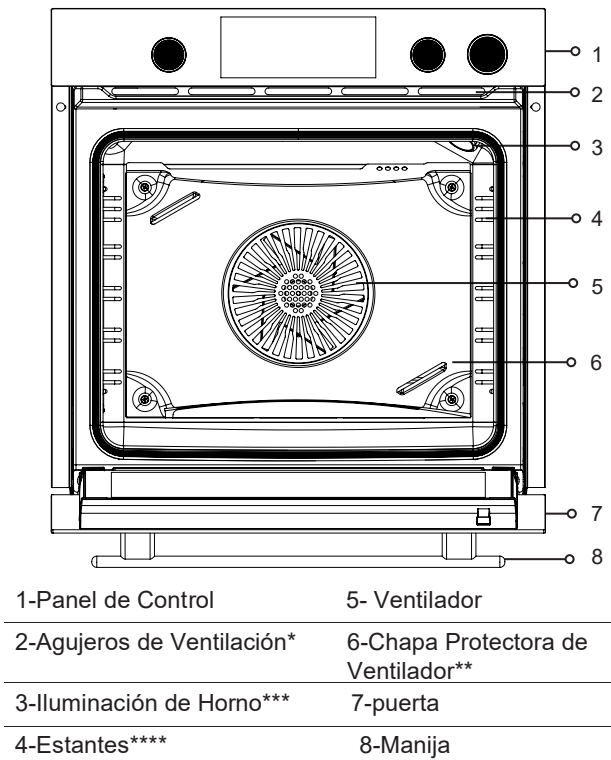
Características Técnicas	
Tensión/Frecuencia	220-240V - 50-60 Hz
Longitud del Cable	3x1,50mm2x1200mm - sin enchufe
Tamaños Exteriores(altura/ancho/profundidad)	595 mm/595 mm/547 mm
Horno Principal	Horno Multi
Potencia de Lampara	25 W
Termostato	50-Máx°C
Calentador inferior	1200 W
Calentador superior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

^① A fin de mejorar la calidad del producto, las especificaciones pueden modificarse sin previo aviso.

3. Conozca el Aparato

Vista General



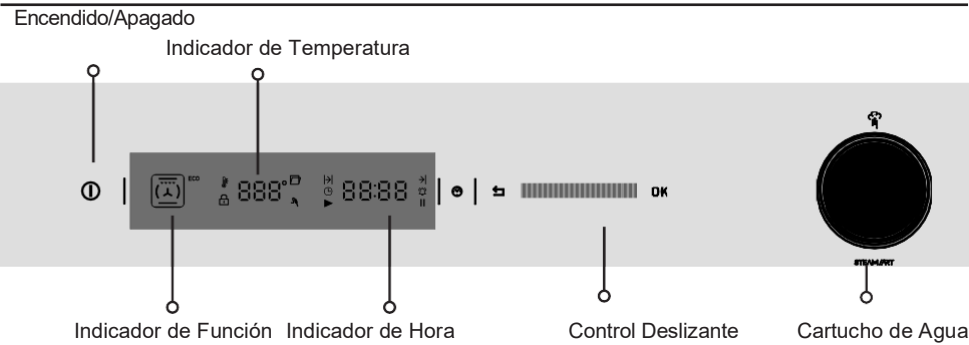
***Agujeros de Ventilación** pueden estar abiertos/cerrados en función de su modelo.

****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



Encendido/Apagado

Aquí se enciende y apaga el horno.

Indicador de Función

Le permite seleccionar el método de cocción adecuado para su alimento.

Indicador de Temperatura

Le permite seleccionar la temperatura del horno.

Indicador de Hora

La hora y el temporizador aparecen en esta pantalla.

Botón Deslizable

Se desliza hacia la derecha/izquierda para seleccionar funciones de tiempo, temperatura o programas.

Tipos de Calefacción y Funciones

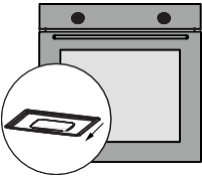
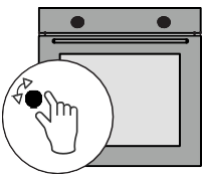
	Calefacción Superior e Inferior con Ventilador	Superior + Inferior y ventilador están activados. Adecuado para carnes, pasteles, galletas saladas. El ventilador asegura una circulación uniforme y controlada del aire en el interior del horno.
	Calefacción Superior e Inferior	El calor proviene de arriba y abajo de manera uniforme. Superior e inferior activados. Adecuado para pasteles, empanadas y galletas.
	Calefacción Inferior	Solo la parte inferior está activada. Úselo al final de la cocción si desea dorar la base. También se utiliza para la Limpieza a Vapor.
	Calefacción Inferior con Ventilador	Inferior + Ventilador activados. Mientras el ventilador distribuye el calor de manera uniforme, la calefacción inferior cocina bien la base, especialmente para pizzas y panes de base crujiente y parte superior suave.

	Descongelación	El ventilador hace circular el aire alrededor de los alimentos para descongelar carne, pan y pasteles.
	Calefacción Superior	Solo la parte superior activada. Úselo al final de la cocción para dorar la parte superior del alimento.
	Gran Parrilla	Adecuada para asar carnes grandes y medianas y tostar pan de molde. Toda el área bajo el calentador se calienta.
	* Gran Parrilla con Ventilador	Gran parrilla y ventilador funcionan juntos. El ventilador distribuye el aire caliente uniformemente. Adecuado para asar carnes grandes.
	ECO * Parrilla con Ventilador	Parrilla y ventilador activados. Permite cocinar sus alimentos de larga cocción ahorrando energía. El tiempo de cocción es mayor que en otras funciones. No se recomienda para alimentos con levadura. Este modo es el de mayor eficiencia energética.
	Parrilla + Ventilador Turbo	Parrilla y ventilador turbo funcionan juntos. El ventilador distribuye el aire caliente uniformemente. Adecuado para carnes grandes, hamburguesas, filetes de salmón.
	Calefacción Superior + Ventilador Turbo	Ventilador turbo y calefacción superior activados. Recomendado para alimentos que requieran que la parte superior se cocine mejor.
	Cocción 3D	Superior + Inferior y ventilador turbo activados. Cocina de manera uniforme y rápida. Adecuado para alimentos de gran tamaño como pavo, ganso, pato, cazuelas de barro, etc.
	Modo Pizza	Ventilador turbo y calefacción inferior activados. Adecuado para hornear pizza.
	Ventilador Turbo	El calentador turbo se activa y, con ayuda del ventilador, cocina su comida de manera uniforme con aire caliente.

❗ Las funciones indicadas en la tabla pueden variar en otros dispositivos y no estar disponibles en todos los modelos.

* El valor energético indicado en el modo de cocción con ventilador especificado se ha calculado en base a esta función. Las pruebas se realizaron de acuerdo con la norma TS EN 60350 y la regulación (UE) No 66/2014.

Primer Calentamiento

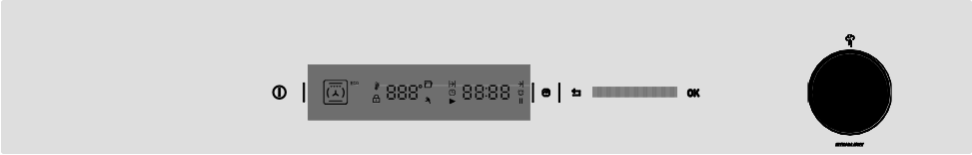
	Antes de utilizar su horno, retire las etiquetas y saque los accesorios.
	Limpie el horno con un paño húmedo y séquelo. Revise en detalle la sección “Mantenimiento y Limpieza”.
	Para eliminar el olor del aparato nuevo, realice el primer calentamiento. Con la puerta del horno cerrada, colóquelo en la posición Calor Inferior + Superior  a 200° durante 30 minutos. Luego ventile el ambiente.
	Dado que después del calentamiento puede salir vapor, tenga precaución al abrir la puerta del horno. Coloque los accesorios. Su horno está listo para usarse.

⚠ Durante la primera puesta en marcha las superficies se calientan más de lo normal. No toque el horno y mantenga alejados a los niños.

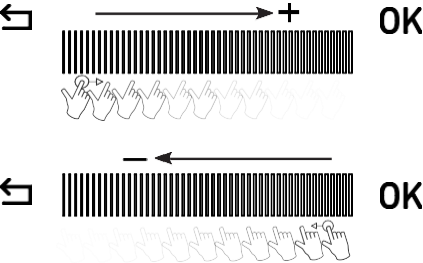
Uso Diario

- Para iniciar la cocción, ajuste el termostato del horno y seleccione la temperatura adecuada para su alimento (Sugerencias de Cocción).
 - Si desea precalentamiento, encienda el horno previamente.
 - Después de la cocción deje la puerta del horno abierta para que se enfríe.
- ⚠ Después de terminar la cocción, el ventilador de enfriamiento del horno seguirá funcionando un tiempo más para enfriar el cuerpo del horno. Por esta razón, no corte la energía del producto inmediatamente después de la cocción.
- ⚠ Una vez finalizada la cocción, no olvide apagar los mandos de función y temperatura del horno.

Uso del Temporizador Digital Full Touch



	Indicador de continuación		Indicador de pausa
	Indicador de tiempo de cocción		Tecla de retroceso
	Indicador de final de cocción		Tecla OK
	Indicador de hora		Indicador de aumento
	Indicador de ajuste		Indicador de disminución
	Bloqueo de teclas		Indicador de temperatura
	Indicador de puerta abierta		Indicador de sonda de carne



Si el deslizamiento táctil se hace lentamente, las funciones cambian una a una; si el deslizamiento es rápido, las funciones cambian más rápido.

Mientras se realiza un ajuste, los indicadores correspondientes parpadean. Para guardar los ajustes presione la tecla **OK** o espere 5 segundos para que se confirmen automáticamente.

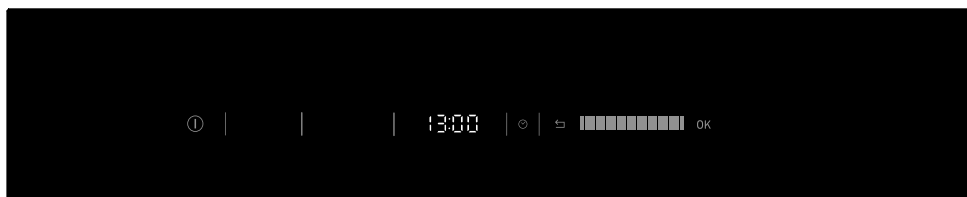
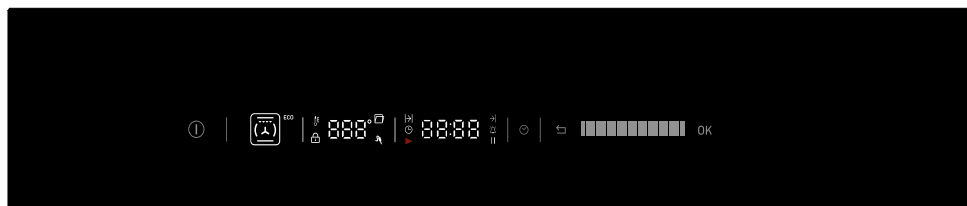
Si no se realiza ninguna operación en el horno durante 1 minuto, el brillo de la pantalla disminuirá.

Ajuste de Hora y Alarma

① Antes de comenzar a usar el horno, ajuste la hora.

Después de conectar la energía, todos los indicadores se iluminan durante 3 segundos.

En pantalla aparece ② 12:00 Seleccione la hora actual deslizando y confirme con **OK**



Para cambiar la hora rápidamente, presione la tecla “⌚” La hora comienza a parpadear. Si no se realiza ninguna operación durante 5 segundos, la hora queda confirmada. Presionando la tecla ⏪ se regresa a la pantalla principal sin guardar.

Configuración de la alarma 🛎

Mantenga presionada la tecla “⌚” durante 3 segundos. El ícono de alarma se enciende y la hora comienza a parpadear. Seleccione la alarma con el deslizador y confirme con **OK**.

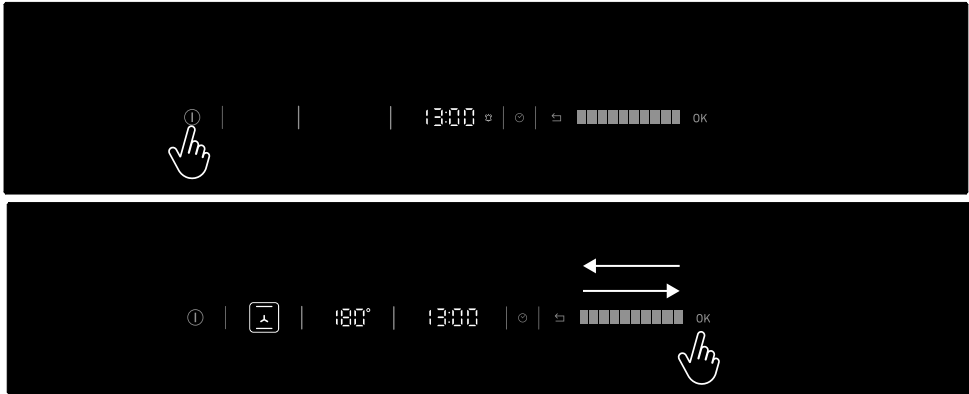


Una vez ajustada, el ícono de alarma se mostrará en la pantalla.

Con la tecla ⏪ se puede regresar a la pantalla principal sin guardar. La alarma sonará y el ícono “🛎” se apagará. Para desactivar la alerta presione la tecla OK.

Modo de Cocción Manual

Es el método de cocción en el cual selecciona la función y la temperatura adecuadas sin introducir un tiempo de cocción. Mantenga presionada la tecla ⓘ durante 1 segundo, seleccione la función adecuada para su comida con el deslizador y confirme con la tecla **OK**. Se mostrará la temperatura recomendada. Si desea modificarla, ajústela con el deslizador.



Confirme la temperatura con la tecla **OK** para iniciar la cocción. Si después de elegir la temperatura no se realiza ninguna operación durante 5 segundos, los ajustes se confirman automáticamente. Con la tecla ↵ puede cambiar la función y la temperatura.



En pantalla aparecerán los símbolos ▶ y 🌡️.

ⓘ Cuando la temperatura alcanza el nivel deseado, el indicador 🌡️ se tornará rojo.

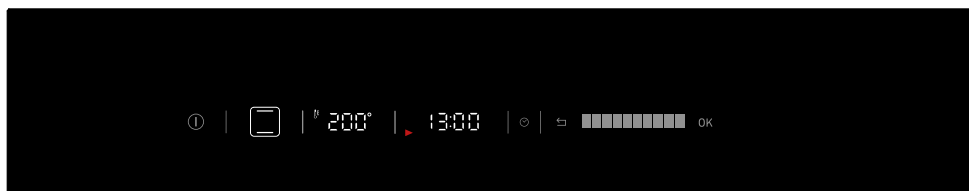
Dado que no se ingresó ningún tiempo, el horno no se apagará automáticamente y deberá ser controlado por usted. Para finalizar la cocción, mantenga presionada la tecla ⓘ durante 3 segundos.

Modo de Pausa ||

Manteniendo presionada la tecla  durante 3 segundos puede pausar la cocción, || aparece en la pantalla y el brillo de la misma disminuye. Al salir del modo de pausa, la cocción continuará desde el punto en que se interrumpió. Para salir del modo de pausa, presione una vez la tecla .

Modo de Cocción Automática

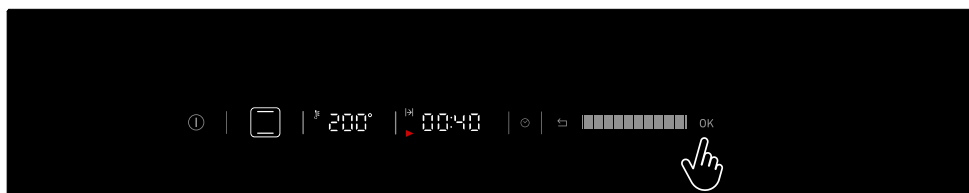
Es el método en el que, tras seleccionar la función y la temperatura adecuadas, se introduce un tiempo de cocción. Mantenga presionada la tecla  durante 1 segundo. Seleccione la función y la temperatura con el deslizador y confirme con OK.



Antes o durante la cocción se puede ajustar el tiempo. Presione la tecla .



El ícono de tiempo se enciende y el reloj comienza a parpadear en 00:00. Seleccione el tiempo con el deslizador y confirme con OK (Ejemplo: 40 min).

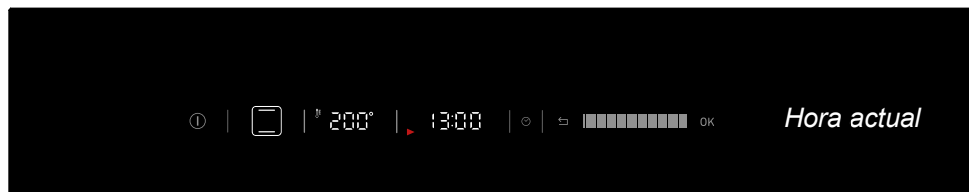


- En pantalla el tiempo ajustado comenzará a descontar.
- Cuando finalice el tiempo, en pantalla aparecerán 00:00 el indicador 00:00 parpadeará y sonará una alerta de 30 segundos. Para detener la alerta presione la tecla OK o la tecla . Después de presionar la tecla  la cocción se mostrará sin tiempo. Para continuar la cocción presione "OK" o después de 5 segundos continuará automáticamente. Para finalizar la cocción, mantenga presionada la tecla  durante 3 segundos.

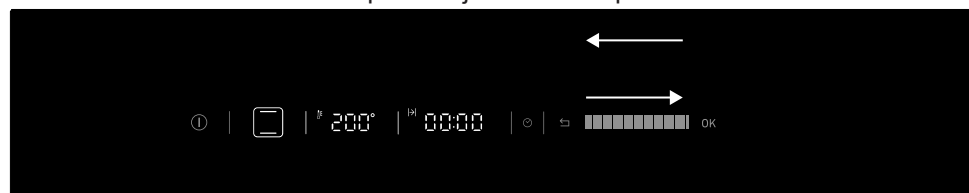
Ajuste de la Hora de Finalización a una Hora Posterior →|

Este programa se utiliza cuando desea que su comida esté lista en un momento futuro. En la cocción programada puede seleccionar el tiempo exacto de cocción y la hora del día en que desea que finalice. El horno ajusta automáticamente los tiempos de inicio y finalización.

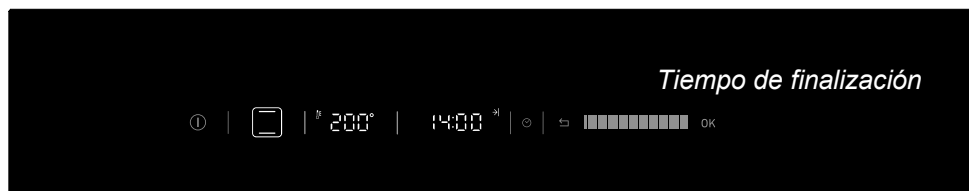
Presione la tecla ① y seleccione con el deslizador la función y temperatura adecuadas, luego confirme con OK.

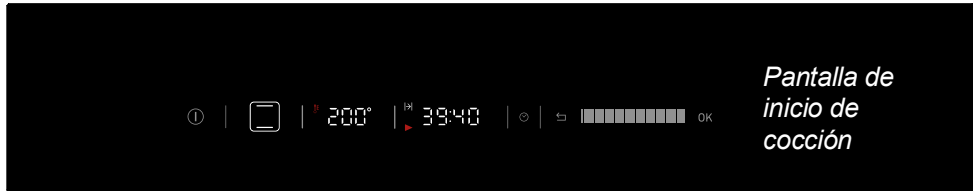
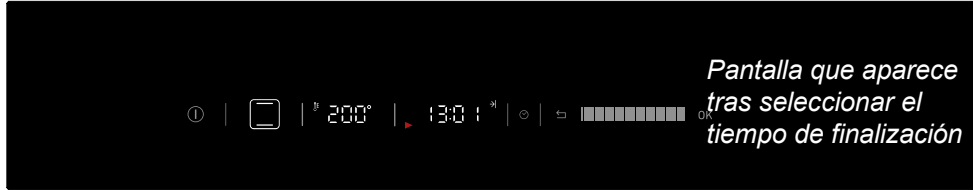


Antes o durante la cocción se puede ajustar el tiempo. Presione la tecla ⌚.



El ícono de tiempo se enciende y el reloj comienza a parpadear en 00:00. Seleccione la duración con el deslizador y confirme con OK (Ejemplo: 40 min).





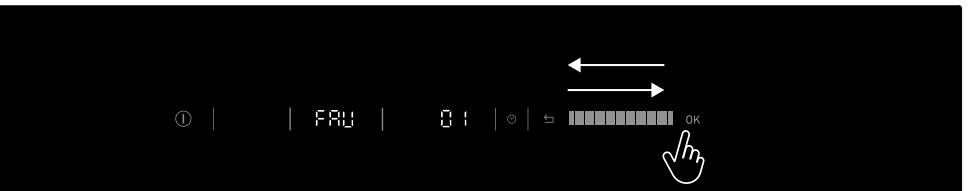
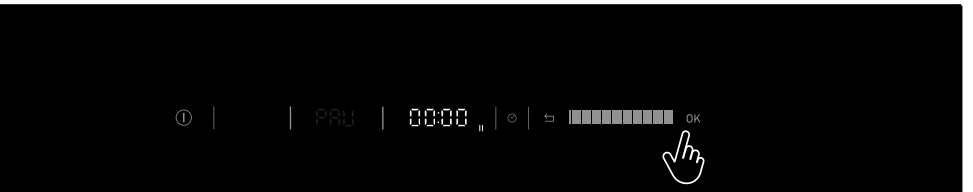
- En pantalla el tiempo ajustado comenzará a descontar.
- Cuando finalice el tiempo, en pantalla aparecerán **00:00**, el indicador **00:00** parpadeará y sonará una alerta de 30 segundos. Para detener la alerta presione la tecla **OK** o la tecla **↩**. Después de presionar la tecla **↩**, la cocción se mostrará sin tiempo. Para continuar la cocción presione **OK** o después de 5 segundos continuará automáticamente. Para finalizar la cocción, mantenga presionada la tecla **ⓘ** durante 3 segundos.

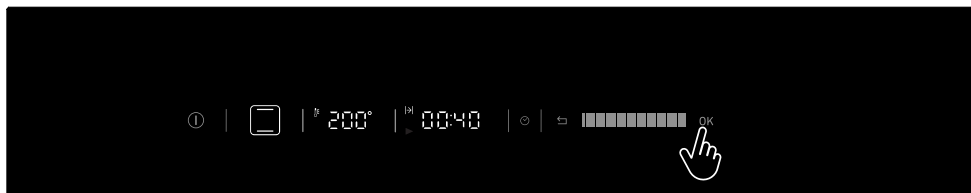
Favoritos

Durante la cocción puede guardar en favoritos los ajustes que usa con más frecuencia y utilizarlos listos para la próxima vez.

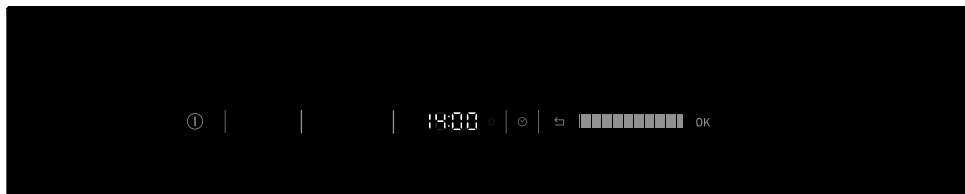
ⓘ Esta función solo es válida para la cocción con temporizador.

Una vez finalizada la cocción, mantenga presionada la tecla **OK** durante 3 segundos. Aparecerá la pantalla de Favoritos. El horno tiene capacidad para guardar hasta 10 favoritos. Seleccione con el deslizador en cuál desea guardarlo.





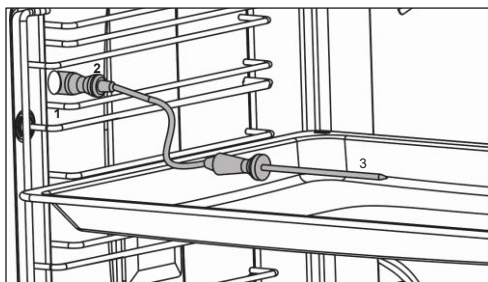
La opción de cocción que configuraste aparecerá en la pantalla. Confirma la opción favorita con el botón “OK”.



La hora del día aparecerá en la pantalla.

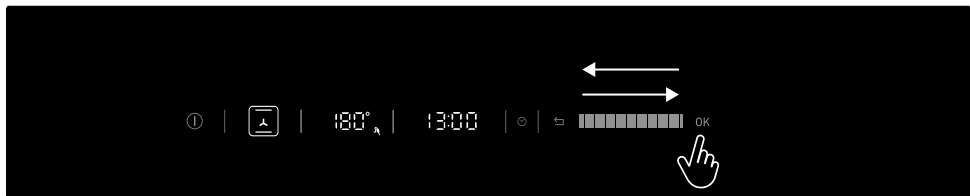
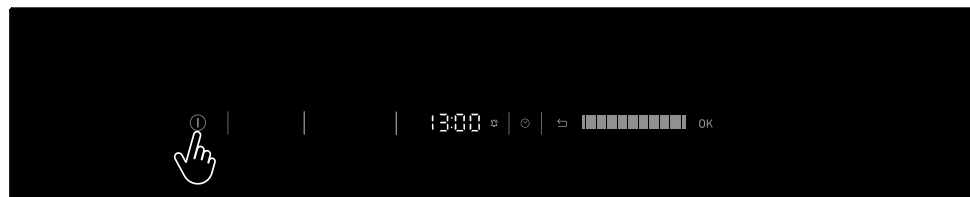
Uso de la Sonda para Carne

❗ Esta función es opcional. Es posible que no esté disponible en tu producto.

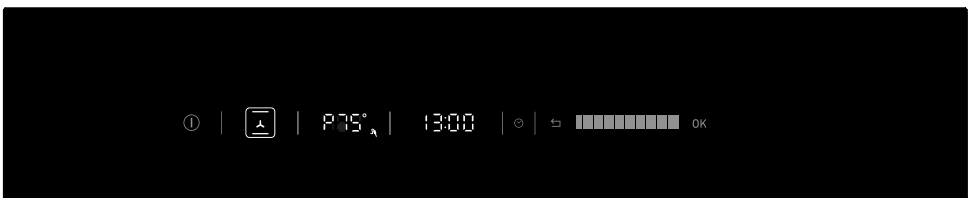


Presiona el botón correspondiente ①. Selecciona la función y la temperatura adecuada para tu comida con el deslizador y confirma con el botón OK. Puedes conectar la sonda de carne antes o después de realizar cualquier ajuste de cocción. Inserta el conector de la sonda (2) en la ranura indicada (1) en la ilustración.

❗ La sonda para carne puede usarse en todas las funciones.



Confirma la temperatura con el botón OK y comienza la cocción. Si no realizas ninguna acción durante 5 segundos después de seleccionar la temperatura, los ajustes se confirmarán automáticamente. Puedes cambiar la función y la temperatura presionando el botón ↶



Inserta la punta de la sonda (3) en tu carne. Una vez conectada la sonda, será detectada automáticamente y el ícono de la sonda P75 se encenderá. La cocción comenzará y finalizará cuando la temperatura interna alcance el valor configurado.

Nivel de cocción	Temperatura interna de la carne (°C)
Muy poco hecho	55-59
Poco hecho	61-63
Término medio bajo	65-69
Término medio	71-75
Bien hecho	77-81
Muy hecho	≥81

**Por seguridad alimentaria se recomienda cocinar la carne roja a término medio bajo y las aves de corral a término medio.

Bloqueo de Teclas🔒

Al activar la función de bloqueo de teclas, se evita la manipulación del panel de control. En la pantalla principal mantén presionado “OK” para acceder al menú. Cambia la opción "OFF" a "ON" y confirma con “OK”.



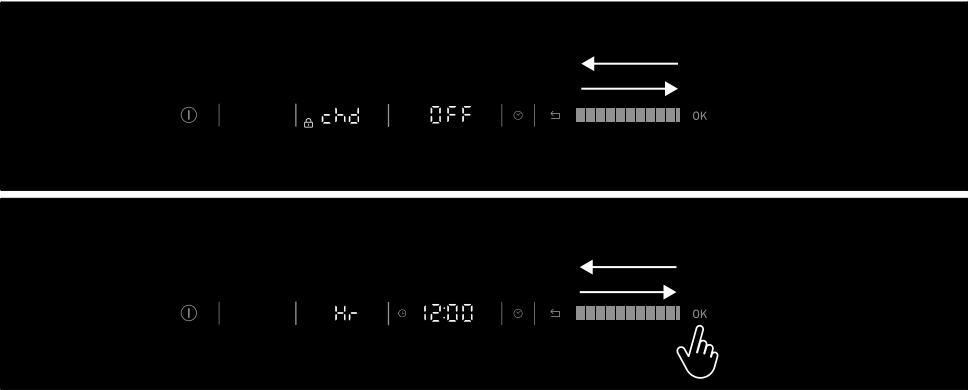
Una vez confirmado, regresarás al menú principal y la pantalla no permitirá intervención.

Desactivar el bloqueo de teclas

Mantén presionado el botón  durante 3 segundos. El símbolo  desaparecerá de la pantalla y el bloqueo se desactivará.

Cambio de la Hora (Hr)

Mantén presionado el botón OK para acceder al menú. El símbolo  aparecerá en la pantalla. Avanza con el deslizador hasta el menú **Hr**. Selecciona la hora del día con el deslizador y confirma con OK.



Al presionar “OK”, se mostrará el menú principal.
Presiona el botón  para volver a la pantalla principal sin guardar los ajustes.

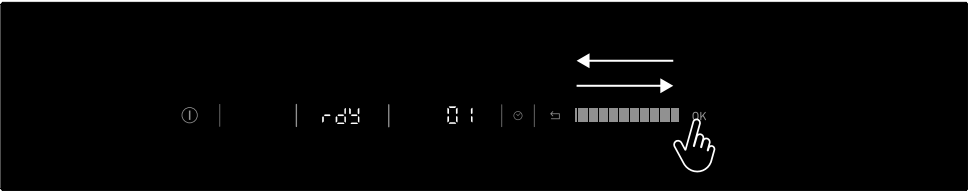
- ① Si el desplazamiento táctil es lento, las funciones cambian una por una; si es rápido, las funciones cambian más velozmente.

Cocción Automática (rdY)

Se han guardado ajustes predeterminados adecuados para diferentes funciones. Puedes iniciar la cocción seleccionando el ajuste apropiado para tu comida de entre los que aparecen en la guía. Existen 10 opciones de cocción automática.

Mantén presionado OK para acceder al menú. El símbolo  aparecerá en la pantalla. Avanza con el deslizador hasta el menú **rdY**. Selecciona el ajuste automático deseado con el deslizador y confirma con OK.





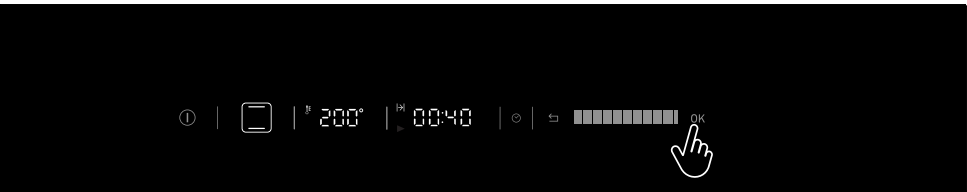
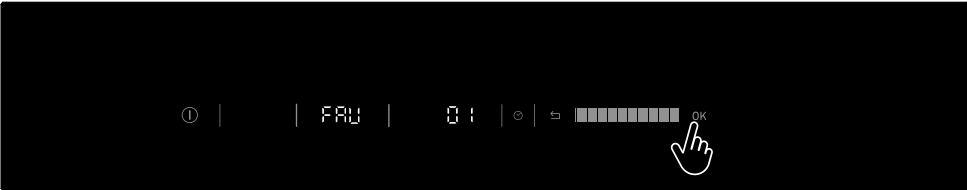
Cuando confirmes con “OK”, la cocción comenzará. Si deseas cancelarla, presiona el botón  para volver al menú principal.

❶ Cuando la temperatura alcance el valor deseado, el indicador  se volverá rojo.

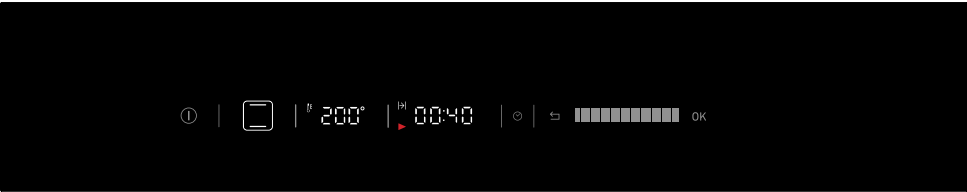
	Función de cocción	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min)	Temperatura máxima
Ready 1		175°	30	300°
Ready 2		170°	40	300°
Ready 3		200°	65	300°
Ready 4		220°	110	300°
Ready 5		200°	50	300°
Ready 6		200°	35	300°
Ready 7		200°	60	250°
Ready 8		200°	30	300°
Ready 9 (3D)		200°	55	300°
Ready 10 (3D)		200°	50	300°

Favoritos (FAV)

Las configuraciones de cocción que hayas guardado en favoritos te permitirán cocinar de manera rápida y en los ajustes adecuados, confirmando con “OK”. Mantén presionado “OK” para acceder al menú. El símbolo  aparecerá en la pantalla. Avanza con el deslizador hasta el menú **FAU** en la pantalla. Selecciona el favorito que desees y confirma con “OK”.



La opción de cocción que configuraste aparecerá en la pantalla. Confirma la opción favorita con el botón “OK”.

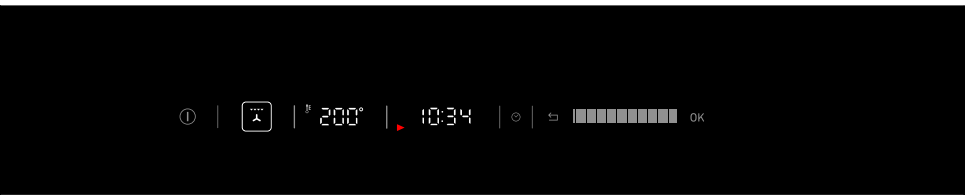
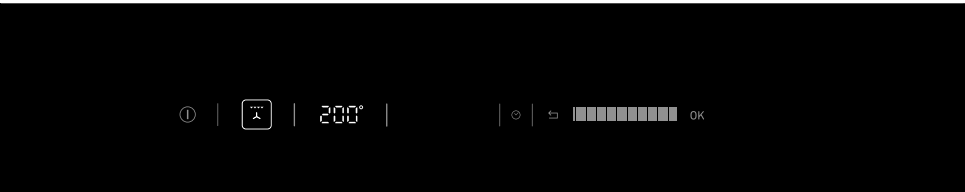


6. Pollo al Asador Giratorio (trn)

Para utilizar el pollo al asador giratorio, realiza la instalación (pág. 30).
Durante el uso, cambia la opción con el deslizador de OFF a ON.



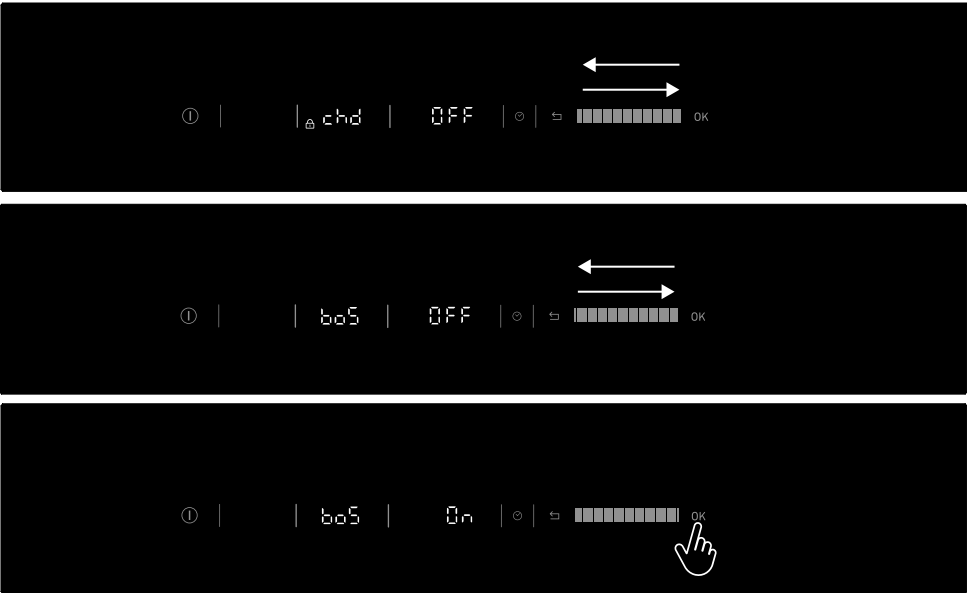
Confirma con el botón “OK”. Una vez activado, selecciona con el deslizador la función y la temperatura adecuadas para tu comida e inicia la cocción.



Modos de Asador Giratorio	Temperatura predeterminada
	185°
	185°
	200°

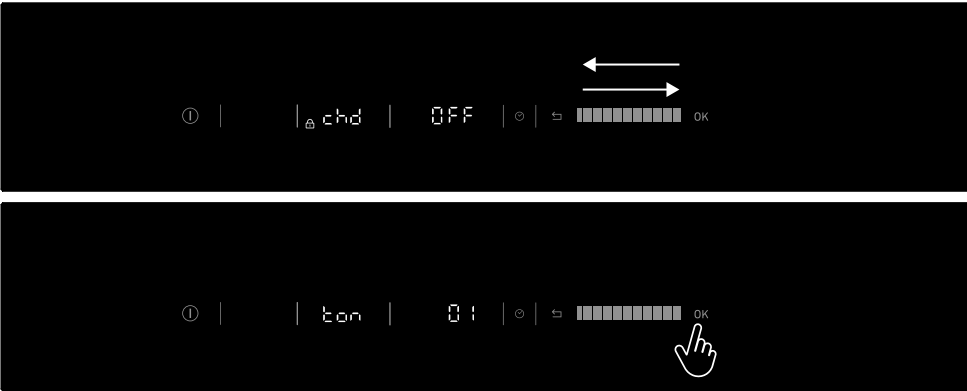
Precalentamiento Rápido (boS)

Puedes realizar precalentamiento automático en tus cocciones. Selecciona la opción ON con el deslizador y actívala con “OK”. El horno debe estar apagado.



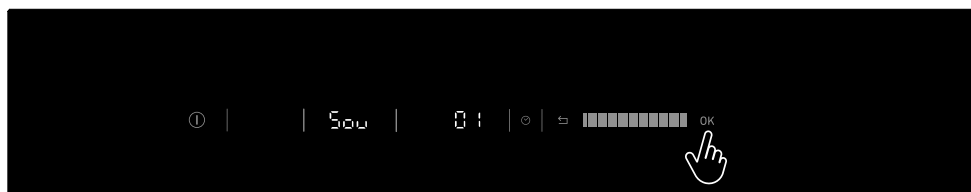
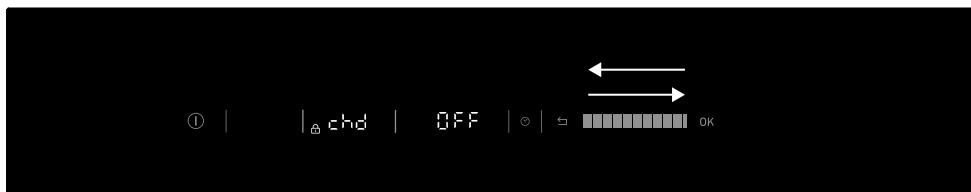
Cambio del Sonido de Teclas (ton)

Mantén presionado “OK” para acceder al menú. El símbolo Ⓐ aparecerá en la pantalla. Avanza con el deslizador hasta el menú **ton**. Selecciona el sonido de teclas deseado y confirma con “OK”.



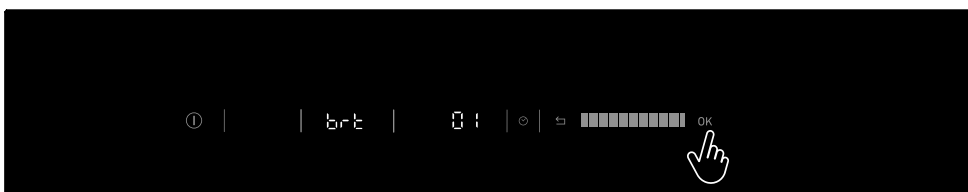
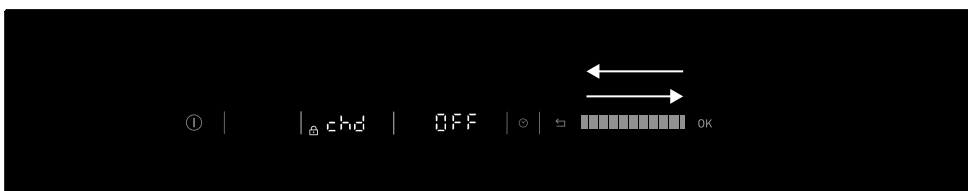
Cambio del Sonido de Alarma (SoU)

Mantén presionado “OK” para acceder al menú. El símbolo  aparecerá en la pantalla. Avanza con el deslizador hasta el menú **SoU**. Selecciona el sonido de alarma deseado y confirma con “OK”.



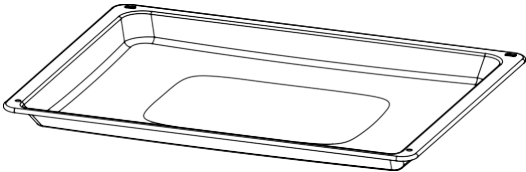
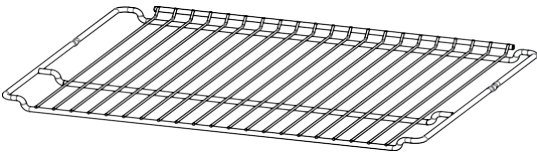
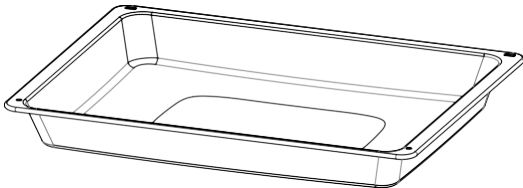
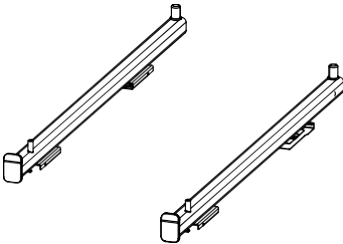
Cambio del Brillo de Pantalla (brt)

Mantén presionado “OK” para acceder al menú. El símbolo  aparecerá en la pantalla. Avanza con el deslizador hasta el menú brt. Selecciona el nivel de brillo deseado y confirma con “OK”.

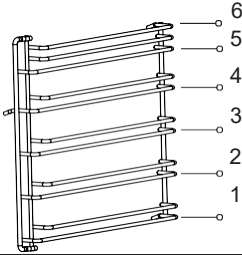
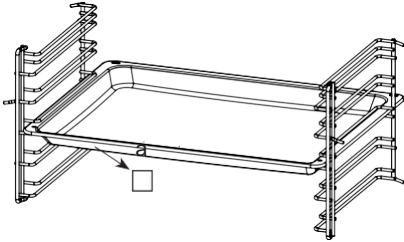
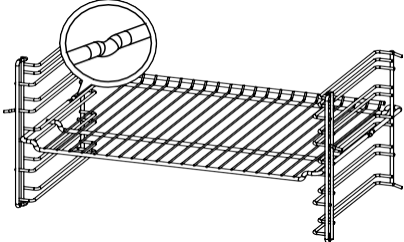
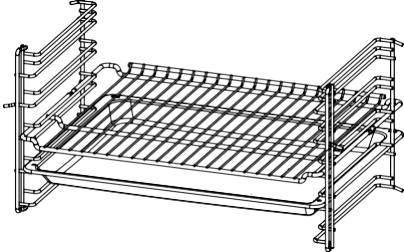


5. Accesorios

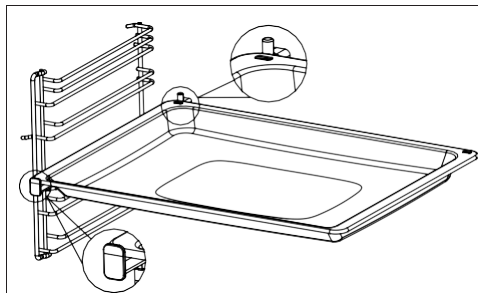
- ❶ En función del modelo de aparato, los accesorios suministrados varían. Es posible que los accesorios especificados en el manual de usuario no estén disponibles en su producto.
- ❶ Utilice los accesorios originales diseñados para su aparato.

	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

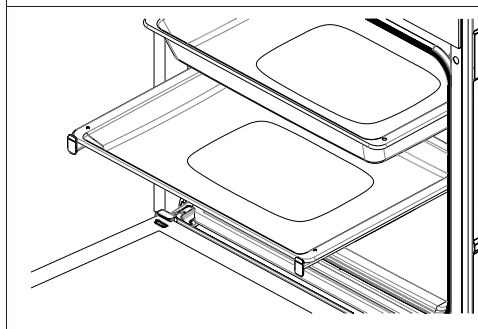
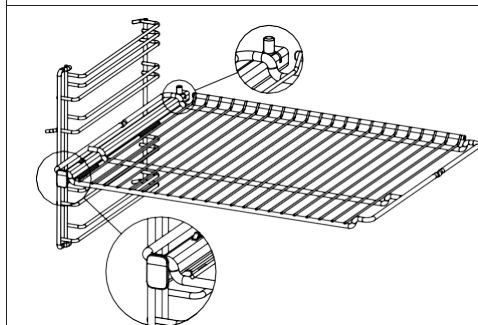
	Están disponibles los modelos de alambre y de estantería. La estantería de alambre tiene 6 estantes de cocción.
	Los accesorios deben caber entre los dos estantes y el lado inclinado debe mirar hacia la puerta del aparato.
	Los huecos de la rejilla de alambre evitan que se caiga de los estantes y garantizan 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.

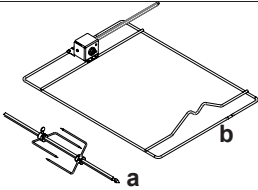
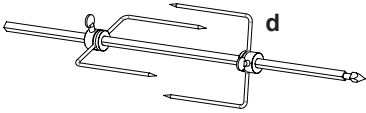
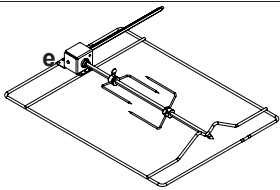
Los accesorios deben estar entre los salientes delanteros y traseros de los rieles.



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.

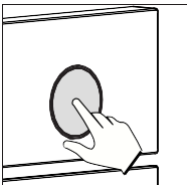
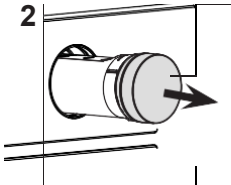
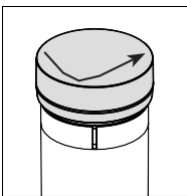
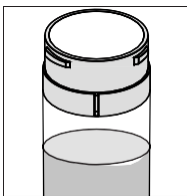
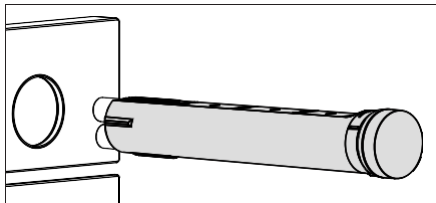
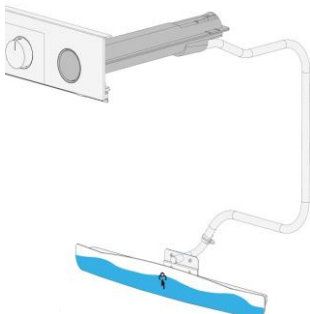
- Después de cerrar la puerta del horno, accione el termostato de temperatura al máximo en la posición de parrilla.
- Coloque una bandeja en el fondo y añada una pequeña cantidad de agua a la bandeja para recoger la grasa que gotea.

7.Cocción con Vapor Asistido

Durante la cocción, el agua que se coloca en el depósito de vaporización se transforma en vapor con el calor, logrando una mejor cocción. El vapor asistido permite que el alimento quede crujiente por fuera y suave y jugoso por dentro, mejorando el sabor.

- Realiza la cocción con vapor asistido únicamente con la función indicada en la guía.
- Consulta la tabla de cocción con vapor asistido para tu alimento.
- Coloca el alimento en la bandeja recomendada.

Cuando llegue el momento de añadir agua, según la tabla de cocción:

1 	2 	• Presiona el cartucho de agua (1). • Retira el cartucho de agua de su sitio (2).
3 	4 	• Abre la tapa del cartucho girándola (3). • Agrega al cartucho la cantidad de agua indicada en la tabla (4).
5 	• Cierra la tapa del cartucho y empuja un poco (si lo empujas por completo, el agua se transferirá al depósito de vaporización). • Cuando llegue el momento de añadir agua, empuja el cartucho completamente (hasta oír un clic). • Una vez finalizada la cocción, apaga el horno.	
		• El agua comenzará a fluir lentamente hacia el depósito de vaporización en el interior del horno, cocinando tu comida con vapor. • No añadas más de 200 ml de agua de una sola vez.

8.Recomendaciones de Cocción

En el cuadro puedes ver la información de los alimentos probados en nuestros laboratorios, donde determinamos valores de cocción. Los tiempos de cocción pueden variar según el voltaje de la red, la naturaleza y cantidad de los ingredientes, así como la temperatura. Puedes modificar los valores realizando pruebas para obtener diferentes sabores y resultados según tu preferencia.

i) La rejilla más baja del horno corresponde a la posición 1.

* Se recomienda un precalentamiento de 10 minutos.

Alimento	Accesorio a usar	Función de cocción	Posición de rejilla	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
Muffins	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	Bandeja estándar		2	200	10...15
			2	200 - 220	10...15
Pizza casera	Bandeja estándar Bandeja FryArt		2	max	5...10

Poğaç (panecillo turco relleno)	Bandeja estándar		2	200	25...30
Pescado	Bandeja estándar		3	200	30...40
			3	200	20...30
			3	200	20...30
			3	200	20...30
Lasaña	Rejilla con recipiente de vidrio/rectangular		2	190	20...25
Muslo de pollo	Bandeja estándar		2-3	220	50...55
			2-3	220	40...45
			2-3	220	30...40
			2-3	220	30...40
Pollo entero (2 kg)	Bandeja estándar		2-3	30 min 250 °C, luego 60 min 190 °C	90...95
			2-3	25 min 250 °C, luego 50 min 190 °C	75...80
			3	25 min 250 °C, luego 45 min 200 °C	75...80
			2-3	25 min 250 °C, luego 45 min 190 °C	60...75
Entrecot	Bandeja estándar		3	25 min 250 °C, luego 20 min 190 °C	45...50
			3	25 min 250 °C, luego 20 min 190 °C	45...50
Bizcocho esponjoso	Bandeja estándar		3	190	7...10
	Bandeja estándar Bandeja profunda		2-4	190	8...13
Pan con masa fermentada	Bandeja estándar		2	180	30...35
			2	190	35...40

Tabla de Cocción a la Parrilla

Alimento	Accesorio a usar	Función de cocción	Posición de rejilla	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min)
Chuletas de cordero	Rejilla metálica		4...5	max.	25...30
Pollo en piezas	Rejilla metálica		4...5	max.	25...30
Pescado	Rejilla metálica		4...5	max.	20...25
Pan de molde	Rejilla metálica		4...5	max.	1...3
Köfte (albóndigas turcas de carne) a la parrilla	Rejilla metálica		4...5	220...230	20...30
Pollo en piezas	Rejilla metálica		4...5	max.	25...30
Pescado	Rejilla metálica		4...5	200	30...35

- * Se recomienda un precalentamiento de 5 min.
- ** Voltee los alimentos a la mitad del tiempo de cocción.

Tabla de Asado con Espeto

Alimento	Accesorio a usar	Función de cocción	Posición de rejilla	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min)
Pollo entero asado (2 kg)	Set de asador de pollo	Funciones Grill y asador de pollo	2	max.	100...110
Pierna de cordero (en piezas)	Set de asador de pollo	Funciones Grill y asador de pollo	2	30 min máx, luego 75 min a 190	100...110
Pavo (en piezas)	Set de asador de pollo	Funciones Grill y asador de pollo	2	35 min máx, luego 175 min a 190	210...220

- * No realice precalentamiento.
- ** Se utiliza para asar carnes rojas y aves de corral.

Cocción con Vapor Asistido

Productos de panadería

Alimento	Accesorio a usar	Función de cocción	Posición de rejilla	Temperatura (°C)	Cantidad de agua a usar (ml)	Momento de añadir el agua (min)	Tiempo de cocción (min)
Pan de masa con levadura	Bandeja estándar		2 - 3	190	190+100*	Después del precalentamiento	35...40
Pan de levadura con 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

Bizcocho y Pastel

Alimento	Accesorio a usar	Función de cocción	Posición de rejilla	Temperatura (°C)	Cantidad de agua a usar (ml)	Momento de añadir el agua (min)	Tiempo de cocción (min)
Bizcocho en bandeja	Bandeja estándar		3	170	150	Después del precalentamiento	20...25
Bizcochitos 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
Bizcocho genovés	Bandeja estándar		3	190	50	Después del precalentamiento	7...10
Cheesecake	Sobre rejilla metálica con molde redondo de 26 cm de diámetro		3	"25 min 170, luego 30 min 150"	190	20	50...60
Bizcocho rico en frutas	Sobre rejilla metálica con molde 40*27 cm		3	130	190+100*	Después del precalentamiento	140...150

Productos cárnicos

Alimento	Accesorio a usar	Función de cocción	Posición de rejilla	Temperatura (°C)	Cantidad de agua a usar (ml)	Momento de añadir el 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 a añadir a la mitad del tiempo de cocción

** Cantidad de agua a añadir cada media hora de cocción

Tabla de Cocción con Sonda de Carne

Alimento	Temperatura central de la carne (°C)
Pechuga de pollo	75-85
Pavo	80-85
Solomillo	55-75
Carne de res	70-80
Pescado	60-70
Köfte (albóndigas turcas de carne)	75-80
Pollo entero (2 kg)	85-90

⚠ No mantenga la temperatura de la zona de cocción con sensor por encima de 250 °C.

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.

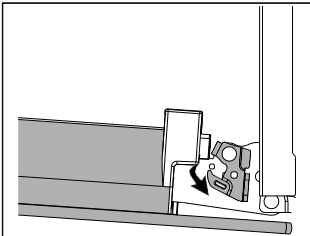
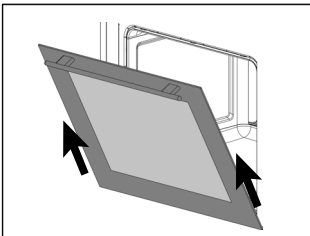
Función de Limpieza Por Vapor

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

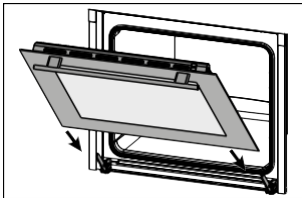
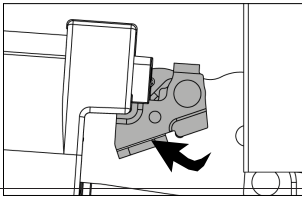
- Quite la bandeja y la rejilla del interior del horno antes de iniciar el proceso de limpieza a vapor. Quite el estante de alambre derecho e izquierdo.
- Retire el cartucho de agua del panel de control presionándolo. Llene el cartucho con 100 ml de agua y vuelva a colocarlo.
- Al empujar el cartucho, 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

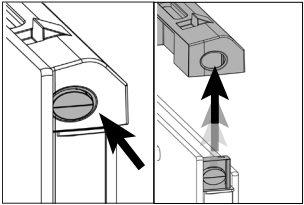
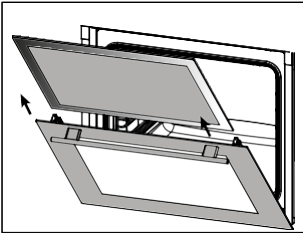
Paso 1	Abra totalmente la puerta del horno.	
Paso 2	Libere los cierres de las bisagras empujándolos en la dirección de la flecha.	
Paso 3	Cierre la puerta del horno hasta que la bisagra se bloquee. Tire hacia afuera en la dirección de la flecha.	

Montaje de puerta de Horno

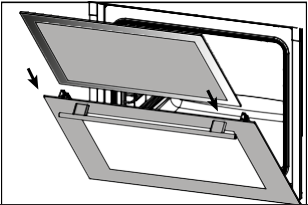
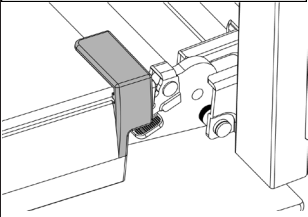
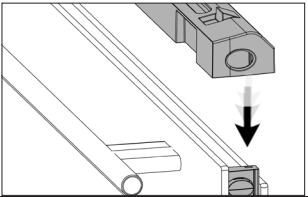
Paso 4	Coloque la puerta del aparato sobre las bisagras en la dirección de la flecha.	
Paso 5	Abra completamente la puerta del aparato y mueva los cierres de las bisagras en la dirección de la flecha. Cierre la puerta del horno.	

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.	

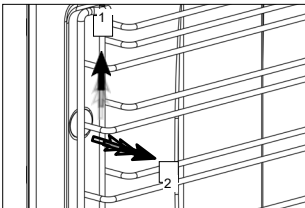
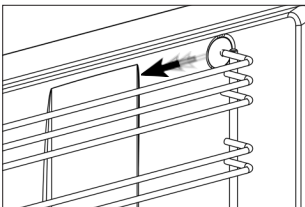
Montaje de Vidrios

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

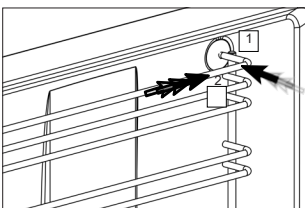
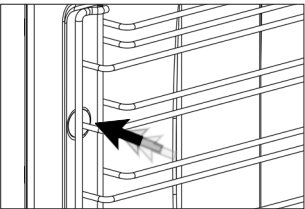
Desmontaje de Estantes de Alambre

⚠ 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.

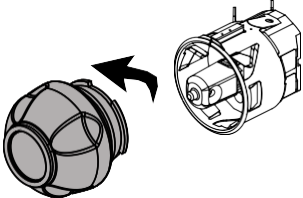
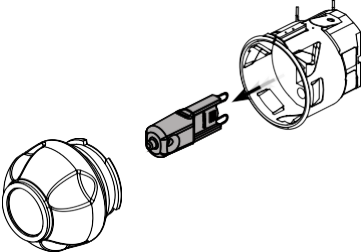
Paso 1	Levante el estante delantero (1) con cuidado en la dirección de la flecha y retírelo (2).	
Paso 2	Luego, extraiga todo el estante tirando de él en la dirección de la flecha.	

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 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
F1	Este error se produce como resultado del sobrecalentamiento de las tarjetas electrónicas. Cuando ocurre este error, el horno deja de funcionar y pasa a la pantalla de error. Sin intervención del usuario, desaparece por sí solo cuando el aparato se enfría. Cuando se considera que el error ha desaparecido, el usuario puede eliminarlo de la pantalla utilizando el panel de control táctil o reiniciando la energía del horno. Cuando el error desaparece, el horno muestra en la pantalla la hora del día. Si después del reinicio el error persiste, se debe solicitar asistencia al equipo técnico.
F2	Este error se produce como resultado de que las tarjetas electrónicas se expongan a un voltaje excesivo. Cuando ocurre este error, el horno deja de funcionar y pasa a la pantalla de error. Cuando se considera que el error ha desaparecido, el usuario puede eliminarlo de la pantalla utilizando el panel de control táctil o reiniciando la energía del horno. Cuando el error desaparece, el horno muestra en la pantalla la hora del día. Si después del reinicio el error persiste, se debe solicitar asistencia al equipo técnico.
F3	Este error aparece cuando existe un problema en el sensor de temperatura del horno. Cuando ocurre este error, el horno deja de funcionar y pasa a la pantalla de error. Cuando se considera que el error ha desaparecido, el usuario puede eliminarlo de la pantalla utilizando el panel de control táctil o reiniciando la energía del horno. Cuando el error desaparece, el horno muestra en la pantalla la hora del día. Si después del reinicio el error persiste, se debe solicitar asistencia al equipo técnico.

F4	Este error se produce como resultado de un aumento excesivo de la temperatura del horno. Cuando ocurre este error, el horno deja de funcionar y pasa a la pantalla de error. Cuando se considera que el error ha desaparecido, es decir, cuando la temperatura interna del horno desciende, el usuario puede eliminarlo de la pantalla utilizando el panel de control táctil o reiniciando la energía del horno. Cuando el error desaparece, el horno muestra en la pantalla la hora del día. Si después del reinicio el error persiste, se debe solicitar asistencia al equipo técnico.
F5	Este error aparece después de que el horno haya funcionado durante un período de tiempo demasiado largo. El usuario puede eliminar este error utilizando el panel de control táctil. Cuando el error desaparece, el horno muestra en la pantalla la hora del día.
F6	Este error aparece debido a que el circuito electrónico especial utilizado para la hora del día ha dejado de funcionar. Cuando se considera que el error ha desaparecido, es necesario reiniciar la energía del horno. Si después del reinicio el error persiste, se debe solicitar asistencia al equipo técnico.
F7	Este error aparece cuando se conecta una sonda de carne incorrecta o que no funciona adecuadamente. Cuando la sonda de carne se retira del conector dentro del horno y se limpia la suciedad alrededor del conector, el error desaparece.
F8	Este error aparece cuando hay un problema en el circuito electromecánico que controla las resistencias dentro del horno. Cuando ocurre este error, el horno deja de funcionar y pasa a la pantalla de error. Cuando se considera que el error ha desaparecido, el usuario puede eliminarlo de la pantalla utilizando el panel de control táctil o reiniciando la energía del horno. Cuando el error desaparece, el horno muestra en la pantalla la hora del día. Si después del reinicio el error persiste, se debe solicitar asistencia al equipo técnico.

F9	Este error aparece cuando hay un problema en la comunicación entre la tarjeta electrónica que controla las resistencias dentro del horno y la tarjeta de interfaz. Cuando ocurre este error, el horno deja de funcionar y pasa a la pantalla de error. Cuando se considera que el error ha desaparecido, el usuario puede eliminarlo de la pantalla utilizando el panel de control táctil o reiniciando la energía del horno. Cuando el error desaparece, el horno muestra en la pantalla la hora del día. Si después del reinicio el error persiste, se debe solicitar asistencia al equipo técnico.
F10	Falla en el seguro de la puerta (No se utiliza.)
F11	
F12	
F13	Falla en el sensor de la puerta (No se utiliza.)
F14	Este error aparece cuando la temperatura interna del horno no cambia durante un período prolongado. Generalmente ocurre cuando se intenta cocinar con la puerta abierta por descuido. Cuando se considera que el error ha desaparecido, el usuario puede eliminarlo de la pantalla utilizando el panel de control táctil o reiniciando la energía del horno. Cuando el error desaparece, el horno muestra en la pantalla la hora del día. Si después del reinicio el error persiste, se debe solicitar asistencia al equipo técnico.

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

