

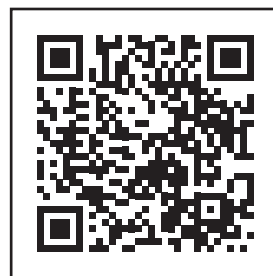
LONGVIE

GUÍA DE INICIO RÁPIDO



Manual del Usuario

HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIÓN PROGRAMABLE Sensitive Touch



Servicio Técnico

Le agradecemos haber confiado en la tecnología **LONGVIE** y lo felicitamos por compartir con nosotros el orgullo que sentimos de haber logrado combinar estilo, robustez, funcionalidad, prestación, fácil limpieza y larga vida en un solo producto. Esta guía lo ayudará en el proceso de instalación y a familiarizarse rápidamente en el primer uso de su Horno. Para explotar al máximo las posibilidades del horno, escanee desde su dispositivo móvil el código QR del **Manual del Usuario** que lo direccionará a la versión completa del mismo. El código QR del **Servicio Técnico** lo remitirá a la nómina completa de services autorizados.

SEGURIDAD

- Los hornos son artefactos que debido a su uso adquieren alta temperatura, revistiendo un riesgo para las personas. Evite que los niños se acerquen y tomen contacto con ellos cuando se encuentren en funcionamiento.
- Este artefacto no ha sido diseñado para el uso de niños o personas con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos

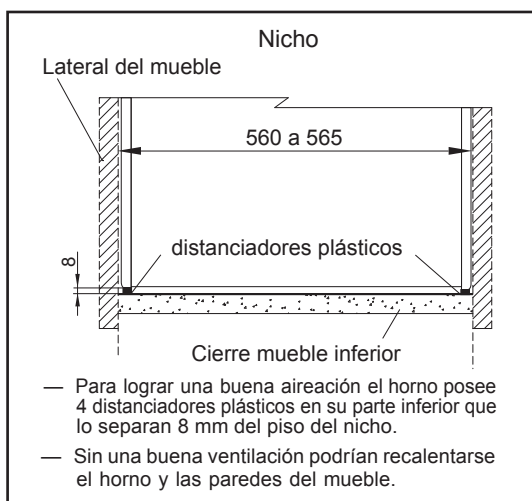
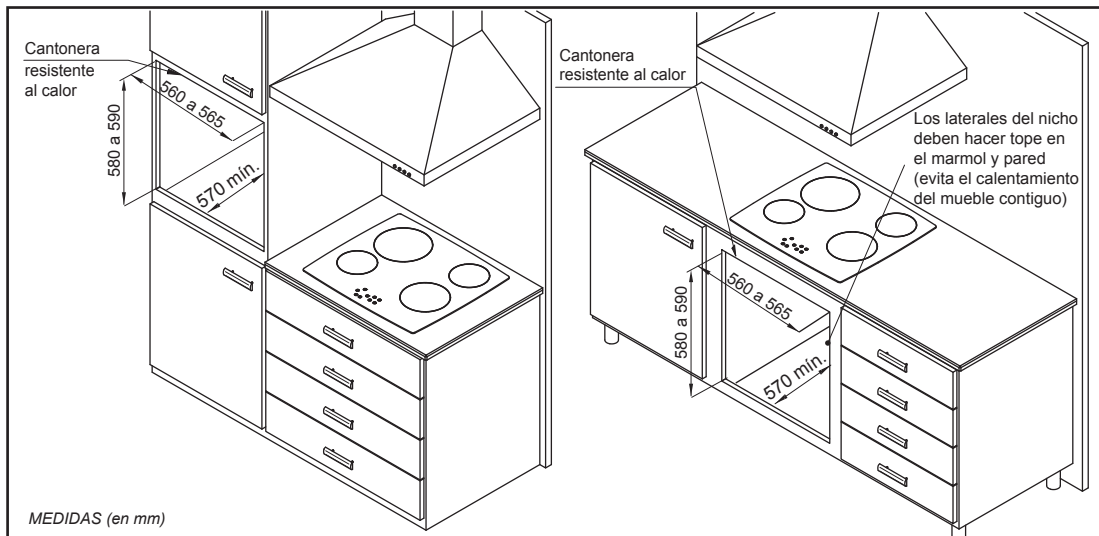
acerca de su uso por personas responsables de su seguridad.

- Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el horno.
- No permita que los niños o mascotas se acerquen al horno cuando se encuentre con la puerta abierta.

El fabricante declina toda responsabilidad en caso de accidentes o incidentes por incumplimiento de las instrucciones de esta guía y/o las disposiciones vigentes para la instalación de artefactos eléctricos

DESEMBALADO: corte el material termocontraíble con el que fue embalado su horno **LONGVIE**. Retire las cubiertas de poliestireno expandido y deje todo este material lejos del alcance de los niños. En el interior del horno encontrará:

- ✓ Guía de inicio rápido.
- ✓ Un estante deslizable.
- ✓ Un estante autodeslizable.



- ✓ Una asadera.
- ✓ Una sonda térmica para la cocción de carnes.

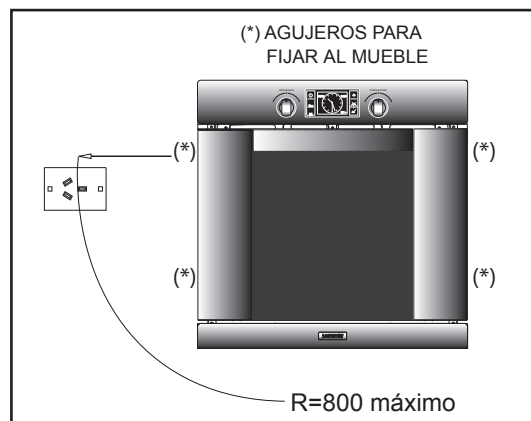
INSTALACIÓN

Para garantizar el buen funcionamiento del horno, el compartimento debe tener las dimensiones indicadas. Los materiales y recubrimientos deben ser resistentes a temperaturas de hasta 90°C, ya sea sobre o bajo mesada.

Se recomienda colocar el tomacorriente fuera del nicho para evitar su calentamiento.

INSTALACION ELECTRICA: verifique que la dimensión de la línea de alimentación sea la adecuada a la potencia especificada en la placa de especificaciones y reproducida en el Cuadro de Especificaciones de esta guía. La instalación eléctrica posee en el extremo una ficha normalizada con puesta a tierra en el tercer contacto.

Se debe disponer de un tomacorriente normalizado de 10 Ampere con puesta a tierra, a la vista y fácilmente accesible. Se recomienda colocarlo fuera del nicho para evitar su calentamiento.



Haga verificar por un electricista calificado que el tomacorriente a utilizar tenga puesta a tierra y que éste efectivamente funcione. El mismo debe estar ubicado preferentemente del lado izquierdo fuera del nicho en cada artefacto visto desde el frente.

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

Es necesario que la protección a tierra se realice, por razones de seguridad, evitando el uso de adaptadores que omitan dicha conexión.

PANEL DE MANDOS

En el panel de mandos sobre el frente del horno encontrará el **Display Touch Control** y dos **Perillas Selectoras** a ambos lados de éste.

El Display Touch Control lo guiará a través de los pasos a seguir para la selección del menú más apropiado al plato que se desee cocinar, así como para la selección de la función de cocción que se requiere y además le informará detalles del programa de cocción elegido.

Los siguientes son los comandos presentes en la pantalla del Display Touch Control.



Presionando este comando durante 1 segundo se enciende o apaga el horno, independientemente del bloqueo para niños.



Mientras se desplace por los menús, al presionar este comando podrá volver al menú anterior hasta llegar a la pantalla de inicio. Presionándolo durante el desarrollo de un programa lo pondrá en pausa y si lo mantiene presionado durante 2 segundos el programa se cancelará.



Permite alternar entre la pantalla del menú principal y la pantalla de inicio. En algunos casos sirve para acceder directamente al menú de edición.



Permite desplazarse hacia arriba dentro del menú o para aumentar cualquier parámetro durante la edición. Manteniéndolo presionado durante la cocción se activa la función de Calentamiento Rápido.



Permite desplazarse hacia abajo dentro del menú o para disminuir cualquier parámetro durante la edición. Presionándolo un tiempo prolongado fuera de los menús de edición permitirá encender o apagar la lámpara del horno.



Se utiliza para seleccionar una opción de menú resaltada o confirmar cualquier parámetro. También para dar inicio a la cocción manual, automática o a un programa de cocción con parámetros prefijados.

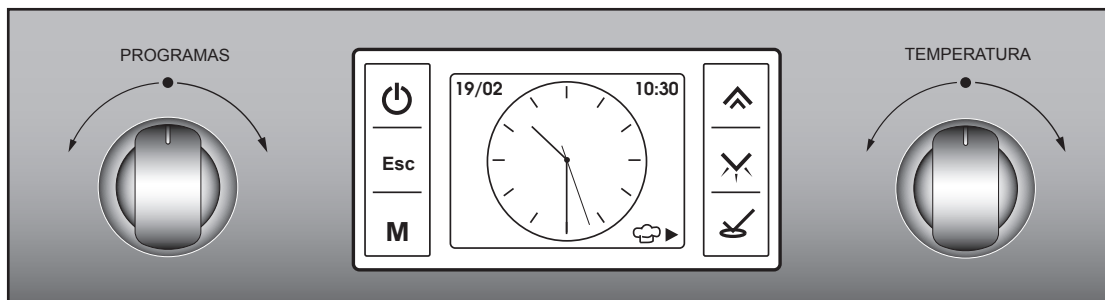
La perilla selectora de programas (a la izquierda del panel) permite seleccionar la función o el programa de cocción deseado. Girando la perilla de la derecha (selectora de temperatura) se puede disminuir la temperatura de cocción dentro de un rango preestablecido.

INSTRUCCIONES DE USO:

Encendido: cuando el horno se encuentre conectado al tomacorriente pero apagado, la pantalla aparecerá de color negro y sin indicaciones. Presionando el comando de encendido durante un segundo, el horno se encenderá, la pantalla se iluminará y se visualizará el logo **LONGVIE**. Luego aparecerá el menú de inicio con el reloj en pantalla indicando que los controles del horno se encuentran habilitados.

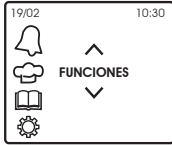
Para apagar el horno, se requiere una pulsación más prolongada del mismo comando. En ese caso, se cancelará cualquier programa de cocción que se encuentre en ejecución.

Cualquier programa que se esté ejecutando se cancelará al apagarlo.



PANTALLA DE INICIO: la pantalla de inicio es la pantalla que muestra la fecha y la hora cuando no hay ningún programa en proceso.

FUNCIONES: puede accederse a la pantalla del menú principal presionando el comando **M**. Pudiendo desplazarse a través de las siguientes 4 opciones mediante los comandos \wedge o \vee y seleccionar una de ellas presionando \swarrow :



- AJUSTE
- ALARMA
- FUNCIONES
- PROGRAMAS

Presionando **ESC** o **M** podrá retornar a la pantalla de inicio.

AJUSTES:



Usando este menú, podrá ajustar la hora, fecha, idioma, tipo de reloj en pantalla (analógico o digital), preferencias de sonido y la unidad de temperatura que desea usar.

Presionando **M** mientras no haya un programa ejecutándose se accede al menú principal. Seleccione \otimes AJUSTES utilizando los comandos \wedge o \vee posicione en el parámetro que desee ajustar y presione \swarrow .

Hora: seleccione el menú "HORARIO" y presione \swarrow . Luego seleccione la hora y los minutos de la hora actual utilizando los comandos \wedge o \vee y presione \swarrow .

Fecha: seleccione el menú "FECHA" y presione \swarrow . Luego seleccione de la fecha actual el año, el mes y el día utilizando los comandos \wedge o \vee y presionando \swarrow cuando alcance el número correcto para cada uno de ellos. Luego podrá seleccionar entre los formatos de 12 o 24 hs.

Sonido: seleccionando y confirmando el menú "SONIDO" podrá elegir \hookrightarrow para activar solo el sonido de cualquier alarma o señal de fin de cocción o \hookrightarrow para activar adicionalmente todos los otros tonos de advertencias disponibles.

Unidad de Temperatura: ingresando al menú "TEMPERATURA" podrá seleccionar el tipo de medición de la misma entre °C (Celsius) o °F (Fahrenheit).

Reloj en Pantalla: mediante el menú "RELOJ" se puede seleccionar como se verá el mismo en pantalla entre DIGITAL o ANALÓGICO.

Idioma: cualquiera de los idiomas disponibles puede ser seleccionado ingresando al menú "LENGUAJE".

NOTA: Luego de completar la configuración, la opción de menú configurada aparecerá en pantalla. Puede configurar otra opción usando los comandos \wedge o \vee y confirmar con \swarrow o volver a la pantalla de menú principal con **ESC**.

Bloqueo para Niños: para activarlo presione simultáneamente ambos comandos \wedge y \vee por 2 segundos, siempre que no se encuentre en algún modo de configuración. El símbolo \updownarrow aparecerá en el vértice superior izquierdo de la pantalla indicando que el bloqueo se activó.

Cuando el bloqueo para niños esté activado, solo el comando \odot estará habilitado. Manteniendo presionado \odot usted puede prender o apagar el horno. Todos los demás comandos quedarán inhabilitados. Si se presiona cualquier otro comando excepto \odot , se mostrará un mensaje de alerta en pantalla, que desaparecerá a los 10 segundos si el bloqueo no está deshabilitado.

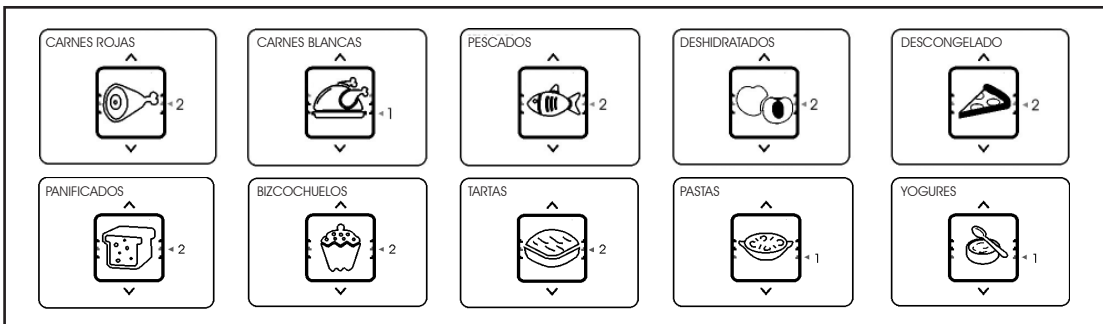
Para desactivar el Bloqueo para niños, vuelva a presionar simultáneamente los comandos \wedge y \vee durante 2 segundos. Para mayores detalles sobre los ajustes ver versión completa del manual del usuario direccionado desde el código impreso en la página 1 de esta guía.

SIMBOLOGIA EN PANTALLA, FUNCIONES DE COCCION, COCCION MANUAL, COCCION AUTOMATICA, Sonda TERMICA PARA EL CONTROL DE LA COCCION DE CARNES: ver versión completa del manual del usuario direccionado desde el código impreso en la página 1 de esta guía.

PROGRAMAS DE COCCION



Usando el menú "PROGRAMAS", se puede seleccionar el tipo de alimento a cocinar entre las distintas opciones disponibles y automáticamente el horno determinará la función, temperatura y du-



ración de la cocción más apropiadas para realizar dicha cocción.

1. Presione **M** mientras no se esté ejecutando ningún programa de cocción, e ingrese al menú principal. Seleccione "PROGRAMAS" utilizando los comandos o y presione . (En la pantalla del display se verá el primer tipo de alimento almacenado en memoria y la posición de estante sugerida para la colocación de la asadera)
2. Mediante los comandos o (o girando la perilla selectora de programas), usted puede desplazarse entre los distintos programas de cocción disponibles. Presione cuando el tipo de alimento deseado aparezca en pantalla.
3. Para algunos tipos de alimentos, el sistema le consultará si el mismo corresponde a una sola porción o varias, por ejemplo, una gran pieza de carne o carne cortada en rodajas. Mediante los comandos o seleccione la opción correcta y presione para confirmar.
4. Para algunos tipos de alimentos también puede ser solicitado el peso de la pieza a cocinar. Ingrese el peso correcto (modificando el peso que aparece por defecto si fuera necesario), utilizando los comandos o confirmando con .
5. La pantalla mostrará todos los parámetros elegidos con los cuales está a punto de dar comienzo a la cocción. La temperatura configurada del horno estará parpadeando y puede ser reducida dentro de los límites permitidos girando la perilla selectora de temperatura.
6. Presionando comenzará la cocción con los parámetros que figuran en pantalla, incluyendo la duración de cocción y hora de finalización de cocción prefijadas.
7. Presionando **M** puede modificar los parámetros (temperatura, duración y hora de finalización) ingresando al menú de edición.

PAUSADO, EDICION O CANCELACION DE LA COCCIÓN PROGRAMADA

Durante la cocción, presionando **ESC** ésta se pausará ("PAUSA") y la temperatura comenzará a parpadear. Girando el selector de temperatura, ésta podrá ser modificada. En cualquier momento de la cocción automática se puede cancelar la cocción, presionando **ESC** (retorno al menú de cocción) o (apagado de la pantalla) durante 2 segundos (el programa de cocción se borrará). Para mayores detalles de edición de los programas de cocción ver versión completa del manual del usuario direccionado desde el código impreso en la página 1 de esta guía.

FINALIZACION AUTOMATICA DE LA COCCION

Cualquier cocción, excepto la manual, terminará automáticamente cuando el tiempo de duración de cocción programado haya transcurrido. (la pantalla mostrará la indicación "COCCIÓN TERMINADA!", el símbolo AUTO parpadeará y se

escuchara una señal sonora). Presione **ESC** para confirmar que recibió al aviso y el control volverá a la pantalla de inicio.

ALARMA: la función ALARMA se puede usar independientemente de las funciones de cocción (ver versión completa del manual del usuario direccionado desde el código impreso en la página 1 de esta guía).

CALENTAMIENTO RAPIDO: esta función es útil para calentar el horno rápidamente a la temperatura seleccionada activando temporalmente el calor por convección (sistema TurboTerm). Estos elementos adicionales se desactivarán automáticamente cuando el interior del horno alcance la temperatura deseada. Los programas en los cuales se puede aplicar esta función están en la tabla de programas de cocción (ver versión completa del manual del usuario direccionado desde el código impreso en la página 1 de esta guía).

Cuando se esté ejecutando una cocción, presione durante dos segundos para activar esta función (el símbolo de calentamiento rápido aparecerá a la derecha del símbolo).

Para cancelar la función de calentamiento rápido presione durante dos segundos.

El calentamiento rápido se desactivará automáticamente cuando el interior del horno alcance la temperatura seleccionada (el símbolo desaparecerá de la pantalla).

Nota: El calentamiento rápido no puede ser activado en las funciones de grill. Tampoco podrá activarse si la diferencia entre la temperatura actual y la seleccionada es menor a 50°C o si la temperatura elegida es menor a 100°C en otras funciones.

ENCENDIDO Y APAGADO DE LA LUZ: cuando no se encuentre en ningún menú de configuración, presionando durante 2 segundos se encenderá o apagará la luz del horno. Cuando la lámpara esté encendida, el símbolo de la lámpara aparecerá en color naranja en la pantalla y cuando esté apagada, en color gris.

TABLA DE CÓDIGOS DE ERRORES: cualquier falla que impida el funcionamiento del horno se mostrará con un código de error en la pantalla y finalizará cualquier cocción o programa de cocción que se esté ejecutando. Este código de error permanecerá en pantalla hasta que presione el comando **ESC**, incluso cuando se haya solucionado el problema. (Ver Tabla)

LIMPIEZA: ver versión completa del manual del usuario direccionado desde el código impreso en la página 1 de esta guía.

TABLA DE CÓDIGOS DE ERRORES

Código de error	Motivo	Acción
Error 1	Error del sensor de temperatura El conector del sensor de temperatura esta suelto o desconectado. Mal funcionamiento del sensor de temperatura. Mal funcionamiento del módulo de potencia.	Comunicarse con el Servicio de Asistencia Técnica Longvie
Error 2	La temperatura supera el límite del módulo de control Exceso de temperatura en el sector del módulo. Mal funcionamiento del módulo de control.	Error normal en caso de cocciones prolongadas. Se soluciona solo al modularse la misma. En caso que persista comunicarse con el Servicio de Asistencia Técnica Longvie.
Error 3	Límite de temperatura del módulo de control Mal funcionamiento del módulo de control.	Comunicarse con el Servicio de Asistencia Técnica Longvie
Error 4	Cortocircuito de la sonda térmica Mal funcionamiento de la sonda térmica. Mal funcionamiento del módulo de potencia.	Comunicarse con el Servicio de Asistencia Técnica Longvie
Error 5	Se exceden las 10 Hs. de cocción manual o exceso de temperatura de la sonda térmica.	Error normal para proteger los componentes del horno.
Error 6	Error del reloj del módulo Defecto del reloj propio del módulo de control.	Comunicarse con el Servicio de Asistencia Técnica Longvie
Error 8	Falla en el sector de energía. Falla en componentes de calentamiento. Mal funcionamiento del módulo de control.	Comunicarse con el Servicio de Asistencia Técnica Longvie
Error 9	Error de frecuencia Falla en el oscilador de cristal del reloj del módulo de control.	Comunicarse con el Servicio de Asistencia Técnica Longvie

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Fabricante	Longvie S.A.
Marca comercial	Longvie
Identificación del modelo	HEST60X
Índice de eficiencia energética IEE cavidad	174
Clase de eficiencia energética en una escala que abarca de A+ (más eficiente) a D (menos eficiente):	D
Consumo de energía por ciclo en modo Convencional (kWh/ciclo)	1.36
Consumo de energía por ciclo en modo Convección por aire forzado (kWh/ciclo)	1.73
Número de cavidades	1
Volumen utilizable de la cavidad (Lts)	56
Tiempo de cocción con carga normal en modo Convencional (min)	60.5
Tiempo de cocción con carga normal en modo Convección por aire forzado (min)	71.5

CUADRO DE ESPECIFICACIONES

CARACTERÍSTICAS		UNIDAD	HORNO TOUCH CONTROL	
Horno		W	2160	
Grill		W	2000	
Luz, Turbina		W	40	
Ventilador Tangencial		W	20	
Alimentación Eléctrica		Volt	220	
		Hz	50	
Medidas	Externas	Ancho	cm	60
		Alto	cm	59.5
		Profundidad	cm	53
	Min./Máx. del nicho	Ancho	cm	56/56.5
		Alto	cm	58/59
		Profundidad	cm	Mínimo 57
	Embalaje	Ancho	cm	64
		Alto	cm	64
		Profundidad	cm	64
Peso embalado		Kg	38	
Certificados de Seguridad Eléctrica aprobados según Normas IRAM 2092-1/1996				



SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE

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

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

LONGVIE

Horno Eléctrico

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" (ver versión completa del manual del usuario direccionado desde el código impreso en la página 1 de esta guía).
 - 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" (ver versión completa del manual del usuario direccionado desde el código impreso en la página 1 de esta guía).
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.



LONGVIE

Laprida 4851 - (B1603ABI) Villa Martelli, Prov. de Bs. As. - Tel.: 4709-8501 - www.longvie.com

ART. 13087