

LINEA
ENCASTRABLE

LONGVIE

Manual de Instrucciones

Hornos a Gas

*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

RECOMENDACIONES DE SEGURIDAD

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

IMPORTANTE:

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

INSTALACIÓN

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

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

INSTALACIÓN ELÉCTRICA

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

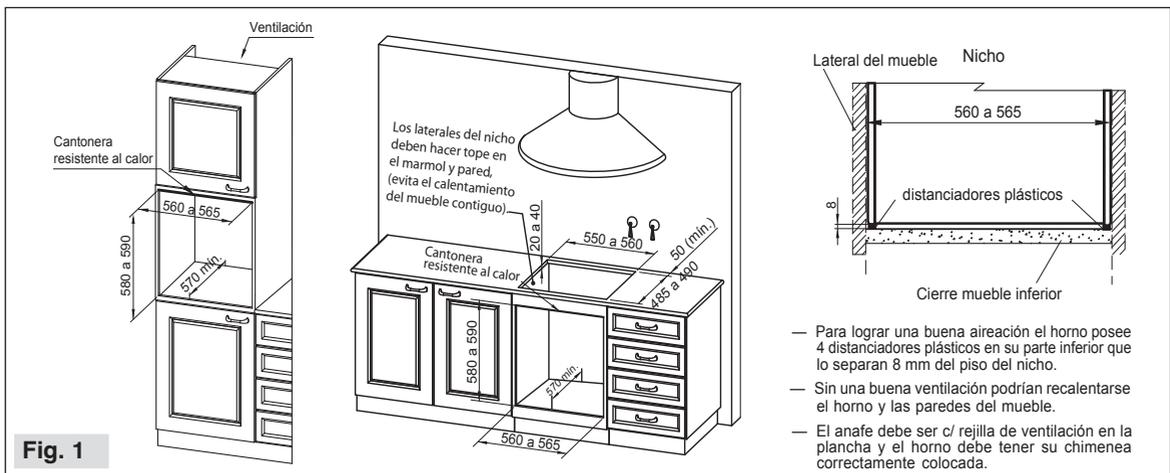
Se debe disponer de un tomacorriente normalizado de 10 Ampere con toma a tierra, a la vista y fácilmente accesible.

Haga verificar por un electricista calificado que el tomacorriente a utilizar tenga toma a tierra y que ésta efectivamente funcione. El mismo debe estar ubicado preferentemente del lado izquierdo fuera del nicho visto desde el frente (Fig. 2). Si los tomacorrientes no estuvieran a la vista, (por ejemplo, debajo de la mesada, o dentro del mueble), deberá colocarse necesariamente en la línea un interruptor bipolar con capacidad para 10 Ampere, en posición fácilmente accesible.

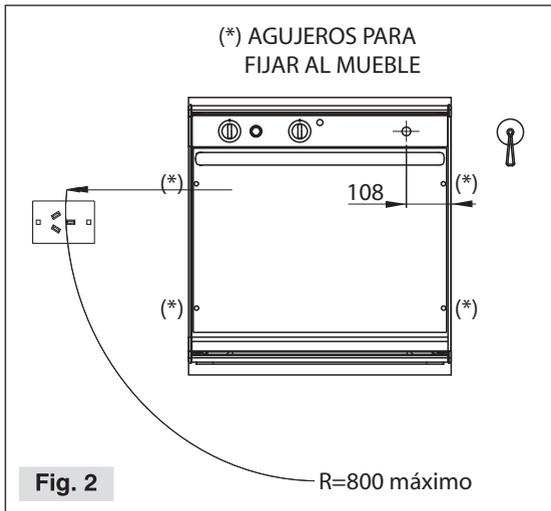
CONEXIONES FLEXIBLES APROBADAS

Si no se desea utilizar la conexión semirrígida provista, pueden utilizarse conexiones flexibles de cobre (IRAM 2568) (*)

UBICACIÓN (medidas en milímetros)



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



o de acero inoxidable, que cumplan las condiciones establecidas por ENARGAS.

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

PASOS A SEGUIR

Antes de proceder a la instalación del horno verifique:

- que el artefacto esté desconectado del tomacorriente
- que el regulador de gas de su domicilio funcione correctamente
- que la presión del gas no supere los valores normales (gas natural: 180 mm CA, gas envasado 280 mm CA). En caso de utilizar gas envasado ver "Multigas".
- que no haya cuerpos extraños en la cañería de gas del edificio. Sopla la cañería para desalojar cualquier obstrucción.
- que la llave de paso del gas funcione correctamente.
- Si el horno será instalado debajo de un anafe, reemplace el colector de salida de los gases calientes por la chimenea plana y el conducto colector de gases provistos con el anafe (Ver "Ventilación del nicho del horno – Cuando el horno se ubique debajo de un anafe" Fig. 3).
- Si el mueble permite acceder a la conexión de gas del horno, acerque el horno a su posición, embocando el tubo de aluminio en la cupla y verifique que haya penetrado al menos 3 cm.

En caso de no poseer acceso desde el mueble ver "Conexión con flexible".

1. Fije el horno al mueble con los 4 tornillos provistos. Ver fig. 2.
2. Deslice sobre el tubo de aluminio la tuerca tubo especial provista y rósquela con pasta sellante en la cupla G $\frac{1}{2}$ ".
3. Ajuste la unión tubo 7/16" para comprimir la virola sólo lo suficiente para que no pierda.
4. Abra el gas y controle con espuma de detergente que no

haya pérdidas. Si se prueba con presión de aire, no superar 0,2 Kg/cm 2 .

Conexión de gas con flexible

1. Utilice una conexión flexible aprobada según detalle precedente.
2. Conecte el horno apoyado en el nicho, dejando lugar para realizar la conexión de gas.
3. Abra el gas y controle con espuma de detergente que no haya pérdidas. Si se prueba con presión de aire, no superar 0,2 Kg/cm 2 .
4. Deslice el horno a su posición definitiva y fíjelo al mueble con los 4 tornillos provistos.

MULTIGAS

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

Para convertir el artefacto a gas envasado se debe reemplazar el inyector instalado por el inyector provisto en el embalaje y ajustar a tope los by-pass de mínimo, de robinetes. Guarde en lugar seguro el juego de inyectores reemplazado. Para volver a transformar el artefacto a gas natural, se deben volver a reemplazar los inyectores y desajustar los by-pass de mínimo, de robinetes y de termostato.

Antes de la instalación, asegurarse de que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión del gas) y el reglaje del artefacto son compatibles.

Las condiciones de reglaje de este artefacto deben estar inscritas sobre la etiqueta (o placa de características).

Este artefacto no debe conectarse a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión.

Su instalación y conexión debe realizarse de acuerdo con las normas de instalación en vigor. Debe ponerse especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a la ventilación. NAG 312 2010

INSTRUCCIONES DE USO

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

MANDO DEL TERMOSTATO / GRILL

El mando combinado Termostato/Grill está diseñado especialmente para que el quemador a gas del horno y el grill eléc-

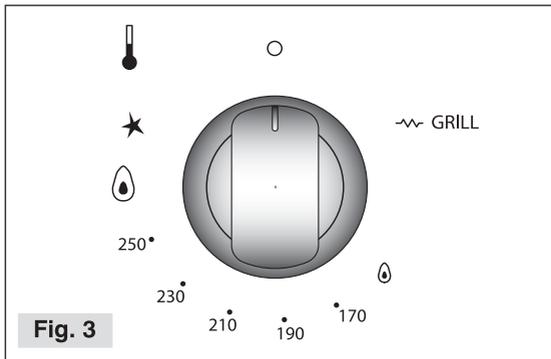


Fig. 3

trico no puedan permanecer encendidos simultáneamente. El termostato es el dispositivo que permite elegir la temperatura de cocción más adecuada, manteniendo la temperatura del horno en el valor determinado por la posición del mando. La elección de la temperatura se realiza girando el mando en el sentido antihorario hasta el valor deseado, comprendido aproximadamente entre un mínimo de 150°C y un máximo de 270°C. La regulación es continua, por lo que se pueden seleccionar todos los valores intermedios de temperatura. Al encender el horno, éste alcanzará su máxima potencia y se mantendrá así hasta que la temperatura interior alcance el valor seleccionado. A partir de ese momento el termostato se encargará de graduar automáticamente la intensidad de la llama para mantener constante la temperatura seleccionada. El grill eléctrico, ubicado en la parte superior interna del horno, produce calor por radiación directa ideal para asar, dorar y gratinar.

ENCENDIDO DEL HORNO A GAS

1. Abra totalmente la puerta del horno.
2. En la posición CERRADO (○) oprima y gire, en sentido antihorario, el mando del Termostato/Grill hasta la posición MINIMO (△).
3. Mantenga presión sobre el mando del Termostato/Grill unos 30 segundos para que se encienda el quemador y permita que el calor de la llama active la válvula de seguridad. Si al soltar el mando del Termostato/Grill el quemador se apagara, colóquelo en la posición de CERRADO (○) y espere 3 minutos antes de repetir la operación 3.
4. Seleccione la temperatura deseada entre MAXIMO (△) y MINIMO (△). (Fig. 3)

Apagado:

Gire el mando del Termostato/Grill en sentido horario hasta la posición CERRADO (○). En la posición de APAGADO tanto el quemador a gas del horno como el grill eléctrico están fuera de servicio.

ENCENDIDO DEL GRILL ELÉCTRICO

- En la posición de CERRADO oprima y gire el mando del Termostato/Grill en el sentido horario hasta la posición

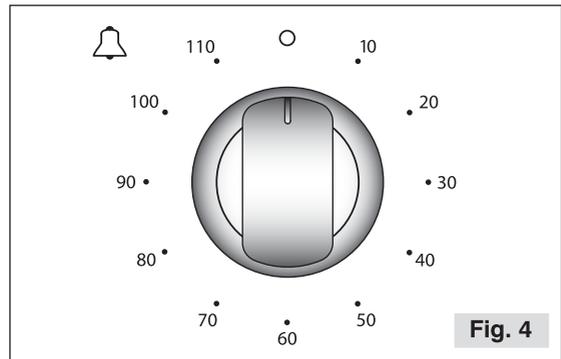


Fig. 4

GRILL. Se iluminará la luz piloto del grill que indica su funcionamiento.

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

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

TIMER MECÁNICO PARA HORNOS A GAS (Fig. 4)

Los hornos a gas con timer mecánico, poseen una perilla con los minutos marcados en su contorno, que genera una señal sonora al cumplirse el tiempo seleccionado. No corta el gas ni la energía eléctrica y puede utilizarse independientemente de las funciones de cocción.

Modo de uso:

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

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

PROGRAMADOR TOUCH DE COCCIÓN PARA HORNO (Fig. 5)

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

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

Pantalla y opciones touch:

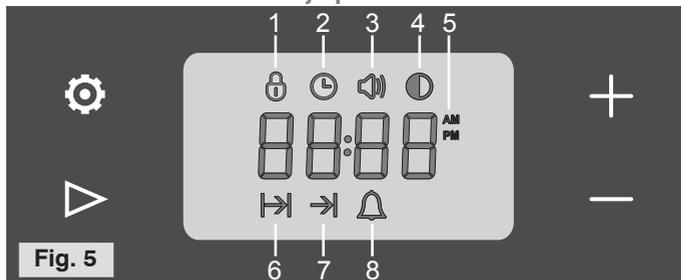


Fig. 5

Pantalla:

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

Opciones Touch:

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

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

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

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

CONFIGURACIÓN DE LA HORA

Al conectar el horno al suministro eléctrico tanto la hora del día como el ícono  parpadearán en la pantalla. Para configurar la hora toque la opción Menú hasta que aparezca el ícono y luego utilice las opciones (+) y (-) para ajustarla. Una vez fijada la hora puede esperar 5 segundos hasta que el ícono desaparezca o toque nuevamente la opción Menú

BLOQUEO PARA NIÑOS

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

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

CONFIGURACION DEL TONO DE ALARMA

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

1. Toque tres veces “Menú”, el ícono tono  parpadeará.
2. Ajuste el volumen del tono de alarma usando “Aumentar (+)” o “Disminuir (-)” hasta lograr el nivel deseado.

3. Puede finalizar el modo ajuste tocando “Menú” o esperando 5 segundos. Este nivel viene configurado de fábrica como “b-03”, que es el nivel de volumen más alto.

CONFIGURACIÓN DEL BRILLO DE PANTALLA

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

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

FUNCIONES DE TIMER

El tiempo de cocción puede programarse determinando:

- La duración de la cocción
- El fin de la cocción
- Activando la alarma

Duración de la cocción:

1. Accione una vez la opción “Programación”, el ícono  parpadeará en la pantalla.
2. Utilice las opciones “Aumentar (+)” o “Disminuir (-)” hasta fijar el tiempo de duración de cocción deseado. Unos 5 segundos después el ícono  dejará de parpadear y el tiempo restante de cocción se mostrará en la pantalla en una cuenta regresiva, en horas: minutos si el tiempo elegido es mayor a una hora o en minutos: segundos si el tiempo es menor a una hora. El tiempo máximo ajustable es de 10 horas.
3. Cuando la cuenta regresiva llegue a cero se cortará el suministro de gas.

Fin de Cocción:

1. Si quiere programar la cocción de acuerdo a la hora simplemente debe seleccionar la hora de finalización de la cocción. Toque la opción “Programación” hasta que aparezca el ícono  parpadearando en la pantalla.

- Utilice las opciones “Aumentar (+)” o “Disminuir (-)” hasta fijar la hora de finalización de la cocción deseada.
- El control calculará el tiempo de cocción restante hasta llegar a la hora seleccionada y lo mostrará en cuenta regresiva en la pantalla, al llegar a cero cortará el gas.

Al finalizar la cocción el símbolo → parpadeará y aparecerá la palabra “End” en la pantalla. Al mismo tiempo se escuchará una señal sonora que durará 7 minutos si no se la cancela. Para cancelarla tocar “Programación”.

NOTA: la alarma se puede también silenciar tocando cualquier opción.

Alarma:

- Toque la opción “Programación” dos o tres veces consecutivas hasta que el icono  aparezca parpadeando en la pantalla.
- Utilice las opciones “Aumentar (+)” o “Disminuir (-)” hasta fijar el período tras el cual se desea que suene la alarma. El icono  permanecerá fijo en la pantalla unos pocos segundos y luego comenzará la cuenta regresiva. El período máximo que se puede seleccionar es de 23 horas y 59 minutos.

LIMPIEZA

- Corte la corriente del horno antes de comenzar la limpieza (Ver Instalación eléctrica).
- Limpie la superficie exterior con un trapo seco y quite cualquier mancha con agua y detergente.
- Las partes de acero inoxidable se deben secar con un paño suave o gamuza. Si aún quedaran manchas use un poco de vinagre caliente, enjuague y seque.
- Limpie periódicamente la base del horno para evitar que cualquier derrame de grasa o aceite pueda entrar en combustión. Para ello retire el piso desmontable del horno y limpie con una esponja o toalla de papel una vez que la temperatura del horno permita hacerlo sin riesgos a la integridad física del usuario. Luego vuelva a colocar el piso en su lugar.
- Nunca utilice lavandina y menos aún mezclada con detergente, cuyas emanaciones pueden provocar lesiones en el aparato respiratorio, ya que son altamente corrosivos para las piezas del artefacto.

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

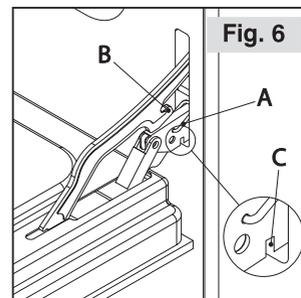
- No utilice vapor de agua.
- Durante el uso del producto este toma temperatura. Se deben tomar precauciones para evitar tocar los elementos calefactores dentro del horno.

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

COMO QUITAR LA PUERTA DEL HORNO

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

- Observe que cada bisagra tiene dos partes (Fig. 6): una superior (B), una inferior (A) y una traba en “U” que al unir ambas partes cuando la puerta está completamente abierta la bloquean. Levante ambas trabas; sostenga la puerta firmemente con ambas manos a la altura de las bisagras y ciérrela despacio. Las bisagras se desprenderán y la puerta quedará libre.



REARMADO

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

SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA DEL HORNO

Para sustituir la lámpara interna del horno o limpiar su tapa no necesita herramientas. Corte la corriente eléctrica del horno, desenrosque la tapa protectora de cristal templado en el sentido antihorario y vuelva a colocarla una vez realizada la operación. Utilice sólo lámparas para horno de 220 Volt, para 300°C de temperatura, con rosca Mignon y potencia máxima de 15 Watt.

CUADRO DE ESPECIFICACIONES

CARACTERÍSTICAS			UNIDAD	Hornos Gas natural o Envasado
Encendido				Electrónico
Horno			W	—
			Kw (Kcal/h)	3.08 (2650)
Grill			W	1800
Encendido, Luz			W	15
Alimentación eléctrica			Volt	220
			Hz	50
Medidas	Externas	Ancho	cm	59,5
		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	61,5
Peso embalado			Kg	35
Matrícula				M01-0065-02-009
Categoría				II2H3P

(*): Medido desde la cara superior de la mesada hasta la cara inferior del gabinete.

IMPORTANTE:

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

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

Garantía

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

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

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

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

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