

**LINEA
ENCASTRABLE**

LONGVIE



Manual de Instrucciones
Horno Eléctrico
Multifunción Programable
Sensitive Touch

ÍNDICE

■ INDICACIONES PREVIAS	2	■ FUNCIONES DE COCCIÓN	15
■ SEGURIDAD	2	• Cocción Manual	16
■ INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN ..4		• Pausado, edición o cancelación de una Cocción Manual	17
• Desembalado	4	• Cocción Automática	17
• Ubicación	4	• Cocción Automática / Alerta instantánea	17
• Conexión eléctrica	5	• Cocción Automática Diferida	18
■ DESCRIPCIÓN GENERAL	6	• Pausado, edición o cancelación de una Cocción Automática	18
• Ventilación tangencial	6	• Sonda térmica para el control de la cocción de carnes	19
• Panel de Mandos	7	■ PROGRAMAS DE COCCIÓN	20
• Display Touch Control	7	• Pausado, edición o cancelación de una Cocción Programada	21
• Perillas Selectoras	8	• Finalización automática de la cocción	21
• Selector de Programas de Cocción	8	• Alarma	21
• Selector de Temperaturas de Cocción	8	• Finalización automática o cancelación de una Alarma	22
■ INSTRUCCIONES DE USO	9	• Calentamiento Rápido	22
• Encendido	9	• Encendido y apagado de la Luz	22
• Pantalla de Inicio	9	■ TABLA DE CÓDIGOS DE ERRORES	23
• Pantalla del Menú Principal y sus opciones	10	■ LIMPIEZA	24
• Interrupción de la energía eléctrica	10	• Limpieza del visor del horno	24
■ AJUSTES	11	• Como quitar la puerta del horno	24
• Hora	11	• Rearmado	25
• Fecha	11	• Sustitución de la lámpara del horno	25
• Sonidos	11	• Horno QuickClean	25
• Unidad de Temperatura	11	■ CUADRO DE ESPECIFICACIONES	26
• Reloj en Pantalla	11		
• Idioma	12		
• Bloqueo para Niños	12		
■ SÍMBOLOGÍA EN PANTALLA	13		

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.

Para conocer todas las posibilidades que el **horno Sensitive Touch LONGVIE** puede brindarle y sacar el mayor provecho posible, lea atentamente el presente manual y consérvelo para posteriores consultas.

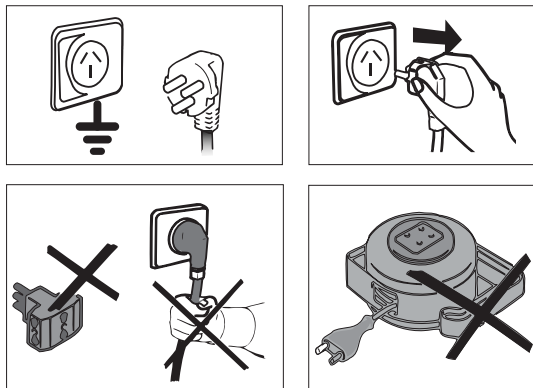
INDICACIONES PREVIAS

- Antes de instalar su horno, revise que el artefacto no tenga daños ocasionados durante el transporte y que posea todos los accesorios descritos en las Instrucciones para la Instalación.
- No deje el horno a la intemperie o expuesto a la acción de los agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.).
- En caso de traslado nunca lo sujete por el panel de mandos o la manija de la puerta, y evite que la puerta sea el punto de apoyo en la carretilla. Levántelo ayudado de otra persona.
- No se suba encima del horno, ni se recueste sobre la puerta.
- Compruebe que la instalación eléctrica de su hogar sea la adecuada.
- Asegúrese que la conexión eléctrica del horno se realicen conforme a las instrucciones de este manual.
- El horno debe funcionar con el voltaje especificado en las características técnicas de este manual.
- Ante eventuales fallas o dudas acerca del funcionamiento de los distintos elementos del horno, desenchúfelo de la corriente eléctrica y recurra siempre a nuestro Servicio de Asistencia al Cliente. Las reparaciones realizadas por personal no autorizado pueden comprometer la seguridad del artefacto e invalidar la garantía.
- Por favor, ayúdenos a proteger el medio ambiente. Los materiales del embalaje y algunas partes del horno están producidos con materiales reciclables. Estos materiales, marcados con el símbolo de información reciclable según el tipo de material, no deben mezclarse con los residuos habituales.

SEGURIDAD

- Para su seguridad debe enchufar el horno sólo en tomacorrientes accesibles y con conexión a tierra. Cuando lo desenchufe, hágalo siempre tirando de la ficha tomacorriente, nunca del cable. No utilice alargues, adaptadores ni enchufes múltiples.
- No toque el horno con las manos o pies mojados, ni descalzo.
- Evite dejar el horno funcionando durante la noche o mientras se encuentre fuera de casa, ya que existe el riesgo que se produzca un cortocircuito, con las graves consecuencias que éste puede generar, teniendo en cuenta que, como todo tipo de artefacto eléctrico, es susceptible de ignición.
- Evite la acumulación de grasa o aceite que pudiera haberse derramado en el piso del horno, ya que puede entrar en combustión. Limpie periódicamente la base del horno (Ver Limpieza y mantenimiento).

- Este horno ha sido diseñado para uso doméstico y sólo para la cocción de alimentos.
- 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.
- Tenga cuidado de no quemarse con los elementos de calentamiento de su interior.
- No deje el embalaje en un lugar donde los niños puedan alcanzarlo.

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

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION

DESEMBALADO

Corte el material termo contraíble 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.

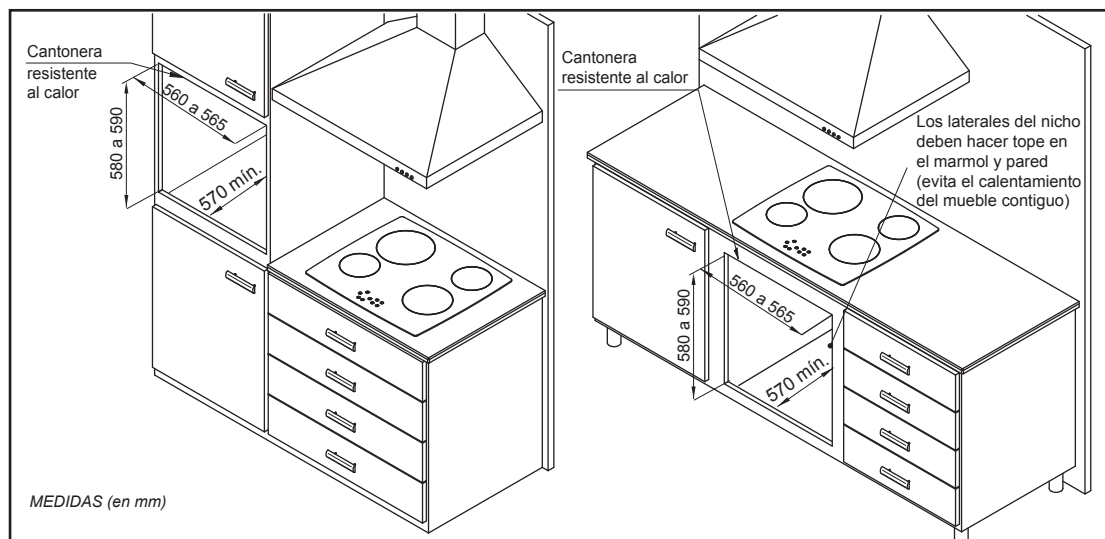
En el interior del horno encontrará:

- ✓ Guía de inicio rápido.
- ✓ Un estante deslizable.
- ✓ Un estante autodeslizable.
- ✓ Una asadera.
- ✓ Una sonda térmica para la cocción de carnes.

Su horno viene identificado con una etiqueta descriptiva en la parte superior. En la misma se encuentra el número de serie, información que le será solicitada en caso que tuviera que solicitar un pedido de servicio técnico. El mismo número se encuentra en la etiqueta adherida a la contratapa de la guía de Inicio Rápido provista con el Horno.

INSTALACION

Los hornos **LONGVIE Sensitive Touch** pueden ser empotrados en cualquier tipo de mueble cuyos materiales y recubrimientos sean resistentes a temperaturas de hasta 90°C, ya sea sobre o bajo mesada. Se deben aislar con lana de vidrio y láminas de aluminio los laterales interiores del nicho. Reco-

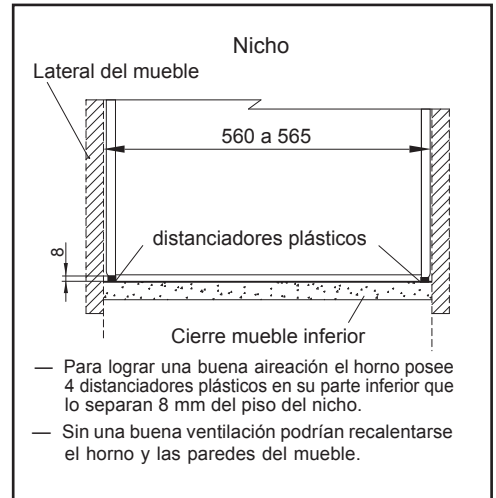


mandamos además que el canto superior del frente del nicho sea metálico.

Estos productos han sido diseñados exclusivamente para uso hogareño y no deben ser instalados a la intemperie.

Para garantizar el buen funcionamiento del horno, el compartimiento debe tener las dimensiones indicadas.

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

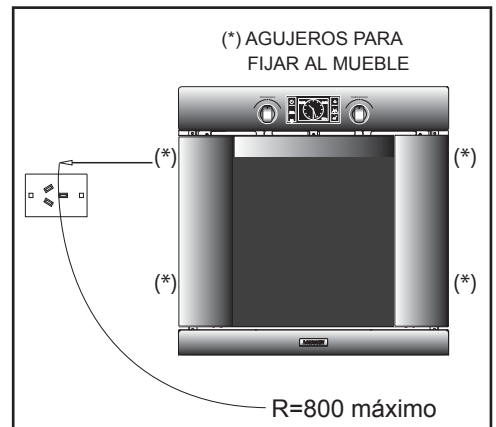


CONEXION ELECTRICA

Verifique que la dimensión de la línea de alimentación sea la adecuada a la potencia especificada en la placa de especificaciones del horno y reproducida en el Cuadro de Especificaciones de este manual. 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 toma 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 Ampere, en posición fácilmente accesible, junto a los artefactos.

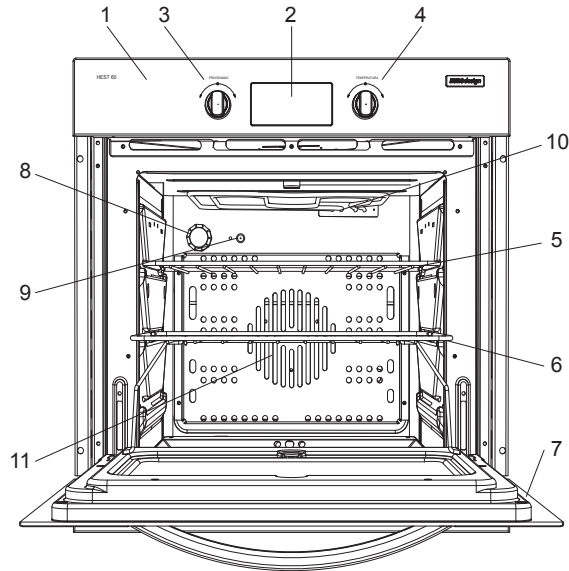


Es necesario que la conexión a tierra se realice, por razones de seguridad, evitando el uso de adaptadores que omitan dicha conexión.

La norma IRAM 2.092-1.96 exige: "Si el cordón de alimentación está dañado debe ser reemplazado por el Fabricante o por su Representante o por cualquier persona calificada para evitar peligro".

DESCRIPCION GENERAL

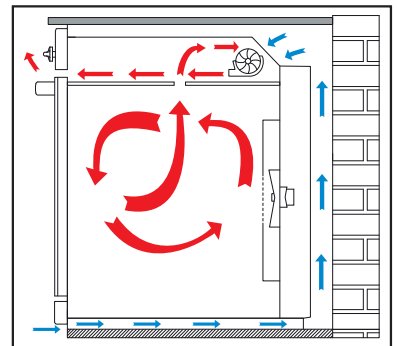
El horno **LONGVIE Sensitive Touch** es un horno equipado con controles totalmente electrónicos. Además de los comandos táctiles posee dos perillas selectoras a ambos lados del display que también permiten seleccionar las funciones, temperaturas de cocción, y el resto de los ajustes.



- | | |
|----------------------------|---|
| 1. Panel de mandos | 7. Puerta |
| 2. Display Touch Control | 8. Lámpara |
| 3. Selector de Programas | 9. Conector para sonda de cocción de carnes |
| 4. Selector de Temperatura | 10. Resistencias de techo |
| 5. Estante | 11. Turboconvector (ventilador y resistencia) |
| 6. Estante autodeslizable | |

VENTILACION TANGENCIAL:

Los hornos eléctricos poseen un dispositivo que permite disipar el calor del interior del gabinete, expulsando tangencialmente el aire caliente por las ranuras que se encuentran entre la puerta del horno y el panel de mandos, permitiendo mantener el nicho a la temperatura adecuada sin necesidad de instalar una salida al exterior. Por tal razón no debe ser obstruida la entrada de aire al nicho.



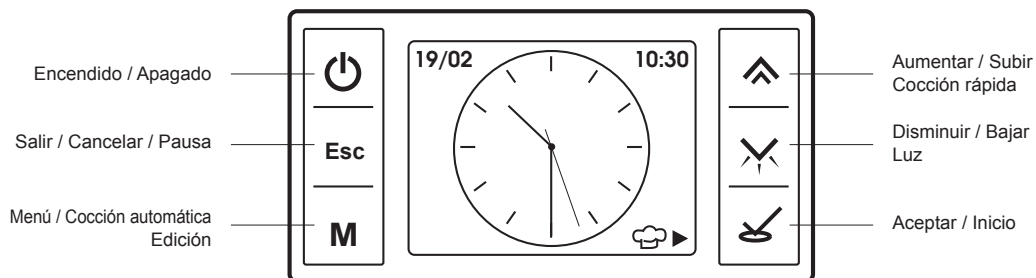
PANEL DE MANDOS

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

DISPLAY TOUCH CONTROL

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.

En la siguiente figura se pueden apreciar los distintos comandos presentes en la pantalla del display:



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.



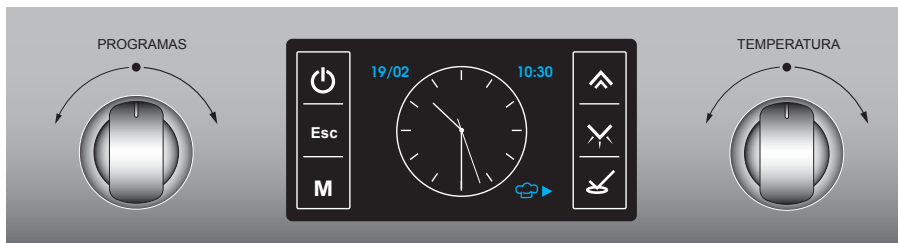
Permite desplazarse hacia abajo dentro del menú o para disminuir cualquier parámetro durante la edición. Presionándolo un tiempo prolongado fuera de los menús de edición permitirá encender o apagar la lámpara del horno.



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

PERILLAS SELECTORAS

A ambos lados del display se encuentran las perillas selectoras de los Programas de Cocción y de la Temperatura de Cocción.



SELECTOR DE PROGRAMAS DE COCCIÓN

Girando la perilla de la izquierda se puede seleccionar el programa o la función de cocción deseados. Al accionarla en modo de cocción manual o automático y mientras el programa en pantalla se encuentre parpadeando, permite cambiar de programa. Una vez seleccionado el programa deseado este aparecerá en pantalla con la temperatura prefijada para el mismo.

Se entiende por Funciones de Cocción a las diferentes combinaciones en el encendido de los distintos elementos de calentamiento del horno que permiten realizar distintos tipos de cocción (cocción estática, turboconvección, grill, etc.).


Los Programas de Cocción son combinaciones de funciones prefijadas para la cocción de distintos tipos de alimentos que facilitan al usuario la determinación de aquellas más adecuadas para su cocción.

SELECTOR DE TEMPERATURAS DE COCCIÓN

Girando la perilla de la derecha se puede disminuir la temperatura de cocción dentro de un rango preestablecido. Por defecto, la temperatura prefijada es la máxima establecida para cada programa. Cuando la temperatura del programa seleccionado se encuentre parpadeando ésta se podrá disminuir en intervalos de 5°C.

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.

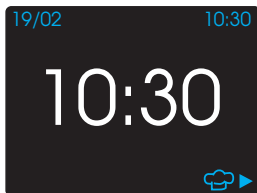


Cualquier programa que se esté ejecutando se cancelará al apagarlo

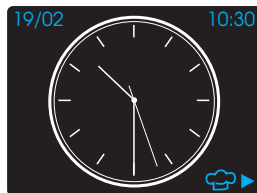
NOTA: Cuando no se esté cocinando o no haya programa de cocción en progreso, el brillo de la pantalla se reducirá automáticamente 1 minuto después que se haya presionado el último comando, optimizando así el consumo energético del horno.

PANTALLA DE INICIO

La pantalla de inicio es la pantalla que muestra la fecha y la hora cuando no hay ningún programa en proceso. Cualquiera de los demás símbolos como    o  que no están relacionados con la cocción, también pueden aparecer en esta pantalla.



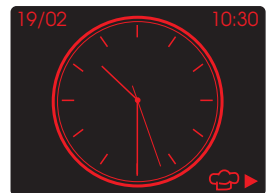
Pantalla con reloj digital en color azul





Pantalla con reloj analógico en color azul



Cambio de color a rojo cuando la temperatura del horno supere los 60°C



Cuando la temperatura del horno se encuentre por encima de los 60°C, la pantalla pasará de color azul a rojo sobre fondo negro.

NOTA: El símbolo  que se ve en la parte inferior derecha de la pantalla, indica que el comando  tiene una función de acceso directo para ingresar directamente al menú de cocción. Las configuraciones de programa y temperatura indicadas en la pantalla serán las mismas que se utilizaron en la última cocción.

PANTALLA DEL MENÚ PRINCIPAL Y SUS OPCIONES



Existen 4 opciones en el menú principal:

- AJUSTE,
- ALARMA
- FUNCIONES
- PROGRAMAS

Puede accederse a la pantalla del menú principal presionando el comando **M** cuando no haya programas de cocción en ejecución.

Puede desplazarse a través de las 4 opciones mediante los comandos \wedge o \vee y seleccionar una de ellas presionando \swarrow .

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

INTERRUPCIÓN DE LA ENERGÍA ELÉCTRICA

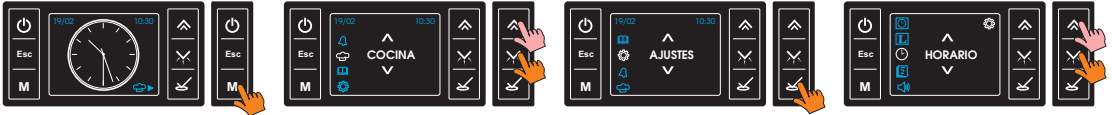
El control de su **horno LONGVIE Sensitive Touch** no se verá afectado por interrupciones de la energía eléctrica inferiores a los 2 minutos. En caso de interrupciones mayores, el horno se apagará totalmente y cualquier configuración de cocción o alarma será cancelada. Al reestablecerse la energía eléctrica luego de un largo período de interrupción, el artefacto mostrará el menú de inicio con el reloj en pantalla si el mismo se encontraba encendido al momento en que se produjo el corte de energía o, por el contrario, permanecerá apagado si se hubiera encontrado en ese estado al momento de producirse la interrupción.

NOTA: Al instalarse por primera vez o luego de un periodo de interrupción de energía eléctrica mayor a 48 hs. la configuración de la fecha y hora no será la correcta. Por favor, configure la fecha y la hora mediante el menú "AJUSTES".

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 "AJUSTES". Utilizando los comandos o posicione en el parámetro que desea ajustar y presione . El primer menú en la pantalla será la hora. Para realizar modificaciones en el menú actual de la pantalla presione . Para acceder a otros menús, utilice los comandos o y presione cuando el menú a ser modificado aparezca en pantalla.



NOTA: Cuando se esté ejecutando algún programa de cocción, no podrá accederse al menú "AJUSTES".

HORA

Para ajustar la hora del día seleccione el menú "HORARIO" y presione . Luego seleccione la hora y los minutos de la hora actual utilizando los comandos o y presione cuando la hora en pantalla sea la correcta. Luego podrá seleccionar entre los formatos de 12 o 24 horas.



FECHA

Para ajustar la fecha seleccione el menú "FECHA" y presione . Luego seleccione de la fecha actual el año, el mes y el día utilizando los comandos o y presionando cuando alcance el número correcto para cada uno de ellos.



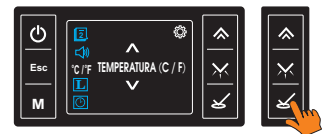
SONIDO

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



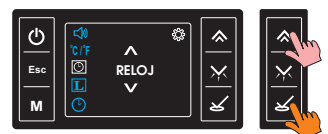
UNIDAD DE TEMPERATURA

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



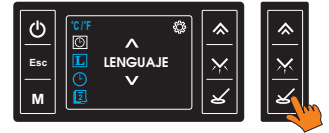
RELOJ EN PANTALLA

Mediante el menú "RELOJ" se puede seleccionar como se verá el mismo en pantalla entre DIGITAL o ANALÓGICO.



IDIOMA

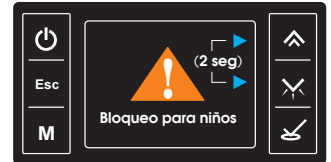
Cualquiera de los idiomas disponibles puede ser seleccionado ingresando al menú "LENGUAJE".



NOTA: Luego de completar la configuración, la opción de menú configurada aparecerá en pantalla. Usted puede configurar otra opción usando los comandos \uparrow o \downarrow y confirmar con \rightarrow o volver a la pantalla de menú principal con ESC.

BLOQUEO PARA NIÑOS

Para prevenir la activación accidental de los comandos, podrá usar el Bloqueo para niños. Para activarlo presione simultáneamente ambos comandos \uparrow y \downarrow 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 \updownarrow estará habilitado. Manteniendo presionado \updownarrow usted puede prender o apagar el horno. Todos los demás comandos quedarán inhabilitados. Si se presiona cualquier otro comando excepto \updownarrow , 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 ambos comandos \uparrow y \downarrow , durante 2 segundos.



SIMBOLOGÍA DE PANTALLA

A continuación se describe el significado de los símbolos que aparecerán en la pantalla del display:



Resistencia Superior

Indica que está encendida la resistencia superior.



Resistencia Grill

Indica que está encendido el grill



Resistencia Circular Posterior

Indica que está encendida la resistencia posterior



Resistencia Inferior

Indica que está encendida la resistencia inferior



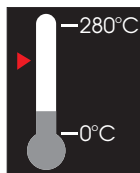
Manteniendo la temperatura

Indica que está activada la función de mantenimiento de la temperatura



Programa de cocción seleccionado

Muestra las funciones activadas por el programa seleccionado (en este caso Resistencia Sup.+ Resistencia Inf. + Sistema Turboترم)



Temperatura seleccionada e indicador del ciclo de calentamiento

(▶) Este símbolo indica la temperatura seleccionada -> (dentro del rango preestablecido para el programa de cocción). Durante el ciclo de calentamiento aparecerá en rojo (resistencias encendidas), de lo contrario

será de color azul.



Cocción

Aparece cuando el horno está en proceso de cocción



Sistema Turboترم

Indica que está activado el sistema Turboترم



Luz interior

Indica que está encendida la luz interna del horno



Descongelamiento

Indica que está activada la función de descongelamiento



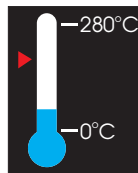
Posición del estante

Indica la posición recomendada para la colocación de la fuente con el alimento a cocinar (en este ejemplo en posición media)



Sonda térmica

Aparece cuando la sonda térmica para carnes se encuentra conectada.



Termómetro

Indica la temperatura interna del horno. -> El nivel (simbolizado por el líquido del termómetro) irá cambiando de color de acuerdo con la temperatura interna del horno. Será de color rojo -> cuando las resistencias estén encendidas o cuando la temperatura interna del horno se encuentre por encima de los 60°C. De lo contrario será de color azul.



Demora de inicio de cocción

Aparece cuando se programa el comienzo diferido de la cocción.



Alarma

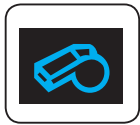
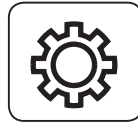
Aparece fijo cuando hay una alarma configurada o cuando la misma se está ejecutando, y parpadea cuando el tiempo programado finalizó.

**Calentamiento Rápido**

Aparece cuando se activa esta función en algunos programas, acelerando el calentamiento del interior del horno mediante el Sistema TurboTerm.

**Menú de cocción****Guía del menú de cocción****Cocción Manual**

Aparece cuando se ejecuta una cocción manual.

**Inicio de la cocción****Duración del programa de cocción****Fin del programa de cocción****Tiempo de cocción transcurrido****Reloj de Alarma****Bloqueo para niños****Ajustes****Cocción Automática**

Aparece cuando se ejecuta una cocción automática y parpadea al finalizar la misma.

**Menú de inicio con reloj en pantalla****Selección de idioma****Hora del día
Ajustes del reloj****Ajustes de fecha****Menú de Sonidos**

Este símbolo indica que todos los efectos sonoros están activados.

**Selección de la unidad de temperatura**

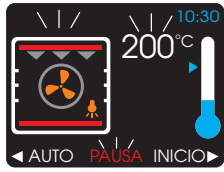
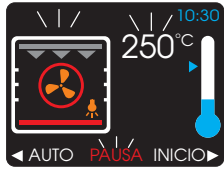
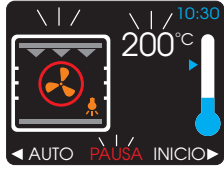
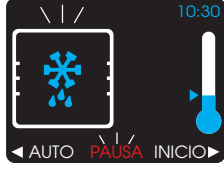
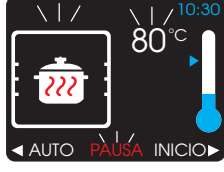
FUNCIONES DE COCCIÓN



Al usar el menú de “FUNCIONES” de cocción usted puede iniciar una cocción manual o automática.



Su horno **LONGVIE Sensitive Touch** posee las siguientes 11 Funciones de cocción.


Visualización en display	Cocción (Función)	Descripción de la cocción	Temperatura recomendada	Platos a los que se aplica	Admite función calentamiento rápido
	ROSTIZADO / ASADO EN UN SOLO NIVEL (COCCION ESTATICA)	Cocción de carnes en ambiente seco. Mayor temperatura y menor tiempo para piezas pequeñas. Menor temperatura y mayor tiempo para piezas grandes.	220°C / 250°C	Cortes de ternera, cerdo, cordero o pescados, asados en un solo nivel.	SI
	HORNEADO EN UN SOLO NIVEL (COCCION INFERIOR)	Cocción general en ambiente seco.	180°C / 220°C	Tartas, flanes, budines, soufflés, panes, pastas, etc.	SI
	TERMINACION POR DORADO SUPERIOR (COCCION INFERIOR)	Segunda cocción, terminación o retoque de un ROSTIZADO/ ASADO u HORNEADO. EN UN SOLO NIVEL (FUNC 1 y 2)	200°C	Grillado de carnes, gratinado de pastas	SI
	GRATEN COMPLETO (GRILL)	Cocción con terminación por dorado superior de piezas pequeñas.	200°C	Lasagna de carne o vegetales, paellas, etc.	SI
	GRATEN RAPIDO (COCCION SUPERIOR CON GRILL)	Terminación rápida por dorado superior de platos previamente cocidos por FUNC 1 o 2.	230°C	Grillado de carnes, gratinado de pastas	SI
	GRATEN COMPLETO (GRILL+SISTEMA TURBOTERM)	Cocción con terminación por dorado superior de piezas medianas y grandes.	200°C	Lasagna de carne o vegetales, paellas, etc.	NO

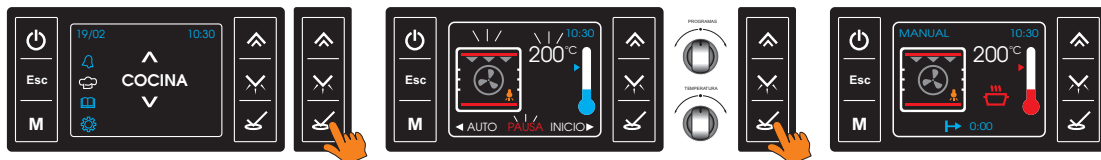
Visualización en display	Cocción (Función)	Descripción de la cocción	Temperatura recomendada	Platos a los que se aplica	Admite función calentamiento rápido
	ROSTIZADO/ASADO EN VARIOS NIVELES (COCCION ESTATICA+SISTEMA TURBOTERM)	Cocción de carnes en varios niveles, o carnes de gran tamaño, en ambiente seco.	50°C / 250°C	Pata de cordero arrollada, costillar, bondiola de cerdo, etc.	NO
	HORNEADO EN VARIOS NIVELES PIZZAS (COCCION PIZZA)	Cocción general en ambiente seco, en varios niveles.	230°C / 250°C	Pizzas, bizcochuelos, tortas, panes, etc.	NO
	BRASEADO (COCCION POR CONVECCION)	Cocción lenta a baja temperatura, en presencia de líquido y en recipiente con tapa.	180°C / 200°C	Ossobucco braseado, roastbeef, costillar, gigot de cordero.	NO
	DESCONGELADO	Descongelado de alimentos previos a su cocción.	20°C		NO
	MANTENIMIENTO	Mantenimiento de alimentos con posterioridad a la cocción.	80°C		SI

COCCIÓN MANUAL

Es el modo de cocción en el cual usted selecciona manualmente la función y la temperatura de cocción, finalizando la misma en forma manual luego de asegurarse que los alimentos se hayan cocinado de manera correcta.


1. Presione **M** si no hay cocción presente e ingrese al menú principal. Seleccione “FUNCIONES” y presione  (en la pantalla se verá el primer programa con su temperatura máxima asignada parpadeando). Presionando directamente sobre el comando  en la pantalla de inicio, éste actuará como acceso directo (los parámetros correspondientes a la función y temperatura de la última cocción aparecerán parpadeando en la pantalla).


2. Gire la perilla de selección de programas para seleccionar la función deseada (la temperatura máxima asignada para cada función aparecerá parpadeando en la pantalla).
3. Gire la perilla de selección de temperaturas para seleccionar una temperatura distinta deseada dentro de los límites preestablecidos.
4. Presione  para comenzar la cocción. La cocción durará hasta que Ud. la detenga manualmente o hasta llegar al máximo permitido de 10 horas, en cuyo caso aparecerá un mensaje de error en la pantalla (ver CÓDIGOS DE ERROR).



Nota: El tiempo de cocción transcurrido se mostrará en la parte inferior de la pantalla junto al símbolo  con el formato "Horas : Minutos".

PAUSADO, EDICIÓN O CANCELACIÓN DE UNA COCCIÓN MANUAL

Al presionar **ESC** durante una Cocción Manual, se producirá la interrupción de la misma y la palabra "PAUSA" aparecerá parpadeando en la pantalla. Se podrá acceder a la edición de las funciones de cocción y temperaturas que también se encuentren parpadeando en pantalla. Accionando las correspondientes perillas que se encuentran a ambos lados de la pantalla puede cambiar el programa y la temperatura, confirmándolas al presionar  y continuar el resto de la cocción con los nuevos parámetros. También puede usar **M** para acceder a los parámetros de la cocción automática.





En cualquier momento durante la cocción manual, presionando durante 2 segundos **ESC** puede volver a la pantalla de inicio o  apagar el horno y cancelar la cocción manual.

COCCIÓN AUTOMÁTICA

En caso de utilizar el modo de Cocción Automática, podrá programar el periodo de cocción y/o la finalización de la misma, la que concluirá en forma automática según lo establecido.

COCCIÓN AUTOMÁTICA / ALERTA INSTANTÁNEA

La cocción comenzará inmediatamente y finalizará automáticamente cuando la duración de la cocción definida haya transcurrido.

1. Siga los tres primeros pasos de la Cocción Manual para seleccionar la función y temperatura de cocción deseadas.
2. Presione **M** para entrar al menú de duración de la cocción.
3. Seleccione la duración de la cocción deseada usando los comandos  o  (la duración máxima permitida es de 10 horas). Presione  para confirmar su selección (la pantalla mostrará el tiempo de duración de la cocción).
4. Presione nuevamente  para comenzar la Cocción Automática. La cocción finalizará automáticamente cuando la duración de la cocción haya transcurrido.

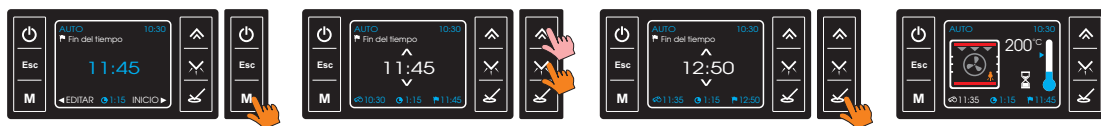


Nota: En el sector inferior de la pantalla usted verá la hora de inicio de la cocción, el tiempo de cocción restante y la hora de fin de cocción.

COCCIÓN AUTOMÁTICA DIFERIDA

Usted también puede definir en su horno **LONGVIE Sensitive Touch** la hora en que se debe iniciar y finalizar la cocción (hora en que la comida debe estar lista). En este caso la cocción no comenzará inmediatamente sino que lo hará después de cierto tiempo calculado automáticamente de acuerdo a la configuración de la duración de la cocción y la hora de finalización elegidas. La hora de finalización de la cocción no puede superar la hora actual más 23 horas y 59 minutos.

1. Siga los tres primeros pasos de la Cocción Automática para seleccionar la función, temperatura y duración de la cocción deseados. La pantalla mostrará la hora de finalización de la cocción.
2. Presione **M**.
3. Seleccione la hora en que desea que finalice la cocción utilizando los comandos \wedge o \vee (el máximo permitido es la hora actual más 23 horas y 59 minutos).
4. Presione \swarrow para comenzar con el programa de Cocción Automática Diferida. La unidad de control **LONGVIE** de su horno Sensitive Touch esperará hasta la hora de inicio de la cocción ⌚ en pantalla.



Nota: En el sector inferior de la pantalla se verá la hora de inicio, la duración y la hora de finalización de la cocción.

PAUSADO, EDICIÓN O CANCELACIÓN DE UNA COCCIÓN AUTOMÁTICA

Durante una cocción automática, presionando **ESC** ésta se pausará ("PAUSA") y tanto la función como la temperatura de cocción comenzarán a parpadear. Girando las perillas de ambos lados puede cambiar la función y la temperatura. Además usted puede presionar el comando **M** para ingresar a los menús de edición de duración de cocción y hora de finalización. Presionando \swarrow la Cocción Automática continuará con todos los cambios realizados.

En cualquier momento de la Cocción Automática, presionando **ESC** (retorno al menú de cocción) o ⏻ (apagado de la pantalla) durante 2 segundos, usted puede cancelar la cocción.

SONDA TÉRMICA PARA EL CONTROL DE LA COCCIÓN DE CARNES

Su horno **LONGVIE Sensitive Touch** viene provisto una sonda térmica para el control de la cocción de carnes. Cuando ésta se encuentre conectada en el receptáculo que se encuentra en la pared del fondo del horno, aparecerá en el display del horno el símbolo correspondiente a la derecha del símbolo de la función que se está ejecutando en el horno. Cuando se usa la sonda térmica no se pueden utilizar ajustes de tiempo de cocción ya que la cocción terminará automáticamente cuando la sonda térmica alcance la temperatura fijada.




Inserte la sonda de manera que la punta quede en el centro de la pieza a cocinar. Luego conecte el terminal de la sonda en el conector ubicado en el fondo del horno (indicado como 9 en la figura de la pag 6).

1. Siga los primeros 3 pasos de Cocción Manual para definir la función y la temperatura de cocción deseadas.
2. Presione **M** para ingresar al menú de elección de la temperatura de la sonda térmica de carnes. La temperatura de la izquierda muestra la temperatura que la sonda térmica está midiendo en ese momento y la de la derecha es la temperatura a la que usted desea que la cocción finalice. La temperatura por defecto es de 80°C (si la temperatura que está midiendo en ese momento es mayor que ese valor, mostrara la temperatura actual más 2°C, el límite máximo para seleccionar es 99°C).

Nota: Presionando  en lugar de **M** se vuelve a cocción manual, ignorando la sonda térmica de carnes. El símbolo que la sonda térmica, en este caso, se volverá de color gris.

La siguiente tabla le permitirá seleccionar la temperatura ideal para lograr el nivel de cocción de la carne que Ud. desee:

NIVEL DE COCCION DE LA CARNE	TEMPERATURA
Muy poco cocida	49°C
Poco cocida	52°C
A punto	54°C
Medianamente cocida	60°C
Muy cocida	71°C

3. Usando los comandos  o  (o girando la perilla de temperatura) podrá seleccionar la temperatura de la sonda térmica de carnes, al llegar a la cual finalizará la cocción. Podrá seleccionar la temperatura entre la actual más 2°C y 99°C.
4. Presione  para iniciar la cocción.

PROGRAMAS DE COCCIÓN

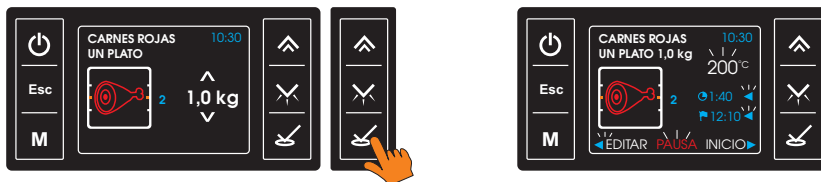


Usando el menú “PROGRAMAS”, se puede seleccionar el tipo de alimento a cocinar entre las distintas opciones disponibles y automáticamente el horno determinará la función, temperatura y duración de la cocción más apropiadas para realizar dicha cocción.

1. Presione **M** mientras no se esté ejecutando ningún programa de cocción, e ingrese al menú principal. Seleccione “PROGRAMAS” utilizando los comandos \wedge o \searrow y presione \swarrow (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 \wedge o \searrow (o girando la perilla selectora de programas), puede desplazarse entre los distintos programas de cocción disponibles. Presione \swarrow cuando el tipo de alimento deseado aparezca en la pantalla. Su **horno LONGVIE Sensitive Touch** posee los siguientes 10 Programas de cocción.




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 \wedge o \searrow seleccione la opción correcta y presione \swarrow 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 \wedge o \searrow confirmando con \swarrow .




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 modificada dentro de los límites permitidos girando la perilla selectora de temperatura.
6. Presionando \swarrow comenzará la cocción con los parámetros que figuran en pantalla, incluyendo la duración de cocción y hora de finalización de cocción prefijadas. Antes de presionar \swarrow puede editar estos dos parámetros.

7. Presionando **M** puede modificar los parámetros (temperatura, duración y hora de finalización) ingresando al menú de edición. (ver Pausado, edición o cancelación de una Cocción Automática).

PAUSADO, EDICIÓN O CANCELACIÓN DE LA COCCIÓN PROGRAMADA

Durante la cocción, presionando **ESC** ésta se pausará (“PAUSA”) y la temperatura comenzará a parpadear. Girando el selector de temperatura esta podrá ser modificada. También puede presionar **M** para entrar a los menús y editar la duración de la cocción y la hora de su finalización. Presione  para reiniciar la cocción automática con los cambios realizados (si los hubiera).

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).

FINALIZACIÓN AUTOMÁTICA DE LA COCCIÓN




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.

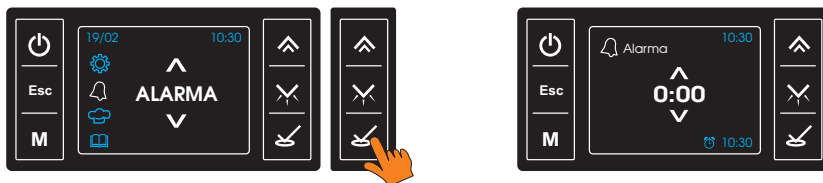
Cuando la temperatura del horno se encuentre por debajo de los 60°C los símbolos se verán de color azul y tornarán a color rojo cuando la temperatura del horno supere dicha marca.







ALARMA



La función “ALARMA” se puede usar independientemente de las funciones de cocción. La alarma sonará una vez transcurrido el lapso de tiempo seleccionado o al alcanzar la hora de finalización de la cocción seleccionada.

1. Presione **M** (esto lo llevará a la pantalla de menú principal si ninguna cocción o programa de cocción se estuviera ejecutando), seleccione “ALARMA” mediante los comandos  o  y confirme con  (el menú de duración de la alarma aparecerá). Si una cocción o un programa de cocción se estuviera ejecutando, esta pantalla aparecerá directamente presionando **M**.



2. Mediante los comandos  o  ajuste la duración de la alarma en Horas : Minutos. Note que la hora a la cual se activará la alarma calculada de acuerdo a la duración programada aparecerá en el borde inferior derecho de la pantalla junto al símbolo . Luego de completar sus preferencias, presione  para confirmar.
3. Cuando la duración del tiempo restante para la activación de la alarma sea inferior a los 10 minutos, éste se verá en la parte superior central de la pantalla con el formato Minutos : Segundos, junto al símbolo . Si en cambio, fuese mayor a los 10 minutos, la hora en la que se activará la alarma se mostrara en la parte superior central junto al símbolo .

FINALIZACIÓN AUTOMÁTICA O CANCELACIÓN DE UNA ALARMA

Para cancelar cualquier cuenta regresiva de una alarma se debe llevar la duración a cero siguiendo los pasos descritos anteriormente. Cuando la hora programada para la alarma se haya alcanzado, se escuchará una alarma sonora y el símbolo 🔔 0:00 parpadeará en la pantalla. Presionando cualquier comando Touch, la alarma sonora se detendrá (mientras que solo al presionar **ESC** se limpiará la pantalla y se volverá a la pantalla de inicio).



CALENTAMIENTO RÁPIDO

Esta función es útil para calentar el horno rápidamente a la temperatura seleccionada activando temporalmente el calor por convección (sistema Turboترم). 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.

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.

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 Técnico 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 Técnico Longvie.
Error 3	Límite de temperatura del módulo de control Mal funcionamiento del módulo de control.	Comunicarse con el Servicio Técnico Longvie.
Error 4	Corto circuito de la sonda de carnes Mal funcionamiento de la sonda de carnes. Mal funcionamiento del módulo de potencia.	Comunicarse con el Servicio Técnico Longvie.
Error 5	Se exceden las 10 Hs. de coccion manual o exceso de temperatura del probador de carnes	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 Técnico Longvie.
Error 8	Falla en el sector de energía Falla en componentes de calentamiento. Mal funcionamiento del módulo de control.	Comunicarse con el Servicio Técnico Longvie.
Error 9	Error de frecuencia Falla en el oscilador de cristal del reloj del módulo de control.	Comunicarse con el Servicio Técnico Longvie.

LIMPIEZA

- Corte la corriente del horno antes de comenzar la limpieza (ver Instalación eléctrica).
- No utilice viruta de acero, productos abrasivos, esponjas metálicas, objetos cortantes o punzantes, ácidos, ni líquidos inflamables para la limpieza del horno, ya que la superficie puede dañarse y perjudicar su posterior limpieza.
- 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 vapor de agua
- Durante el uso del producto este toma temperatura. Se deben tomar precauciones para evitar tocar los elementos calefactores dentro del horno.

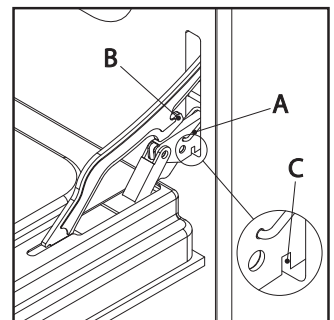
LIMPIEZA DEL VISOR DEL HORNO

Es aconsejable limpiar el cristal interno de la puerta del horno con agua tibia y detergente, enjuagando con un paño húmedo, después de cada cocción. Cuando desee realizar una limpieza más profunda puede retirar fácilmente el cristal interno y aún la puerta completa, para realizar dicha tarea en un lugar más cómodo. El cristal interno se retira quitando los dos tornillos que sujetan las trabas.

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

1. Abra la puerta del horno completamente.
2. Desenganche el estante autodeslizante de la puerta.
3. Observe que cada bisagra tiene dos partes: 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

1. Tome la puerta firmemente con ambas manos.
2. 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.
3. 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.
4. 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, quite la lámpara a presión, reemplácela por una nueva y vuelva a colocar la tapa protectora. Utilice sólo lámparas alógenas para horno de 25W/220 Volt, para 300°C de temperatura, con casquillo G9.

HORNO QUICKCLEAN

Las paredes interiores de los hornos poseen un enlozado de última generación cuya estructura superficial antiadherente facilita su limpieza con poco esfuerzo. Para su correcta limpieza sólo se requiere del uso de un paño suave, agua caliente y detergente. Es recomendable realizar dicha limpieza cuando el horno se encuentre aún tibio. Al finalizar la misma, enjuague y seque bien, evitando el uso de detergentes abrasivos o esponjas metálicas que puedan dañar el enlozado, o de artefactos limpiadores de alta presión o de limpieza a vapor. Si la suciedad resultara difícil de quitar puede utilizar algún producto específico para la limpieza de hornos siguiendo las instrucciones de su envase. Para obtener los mejores resultados recomendamos realizar dicha limpieza periódicamente.

Nunca utilice viruta de acero, productos abrasivos, esponjas metálicas, objetos cortantes o punzantes, ácidos, ni líquidos inflamables para limpiar su artefacto, ya que podría dañar el enlozado de forma irremediable.

CUADRO DE ESPECIFICACIONES

CARACTERISTICAS		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	<i>Ancho</i>	cm	60
		<i>Alto</i>	cm	59.5
		<i>Profundidad</i>	cm	53
	Min./Máx. del nicho	<i>Ancho</i>	cm	56/56.5
		<i>Alto</i>	cm	58/59
		<i>Profundidad</i>	cm	Mínimo 57
	Embalaje	<i>Ancho</i>	cm	64
		<i>Alto</i>	cm	64
		<i>Profundidad</i>	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)

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 prescritas 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.



LONGVIE