

TTVOLI

HORNOS ELÉCTRICOS



MANUAL DE INSTRUCCIONES

PARA MODELOS: HET-451N / HET-601N / HET-601I

INCLUYE CERTIFICADO DE GARANTÍA

Instrucciones de Seguridad

Respete las instrucciones de seguridad que se detallan a continuación:

1. Lea todas las instrucciones de seguridad y de operación que aquí se detallan, antes de conectar y usar el equipo.
2. Por ningún motivo toque las superficies calientes que se generan durante la cocción. Utilice materiales de protección térmica adecuados cuando sea necesario tocar o manipular estas superficies.
3. Bajo ninguna circunstancia los niños deben operar el horno eléctrico.
4. Para prevenir descargas eléctricas peligrosas para la salud, evite el contacto de las partes del horno (cable de alimentación, enchufe, gabinete, controles, etc.) con el agua o cualquier otro líquido.
5. Evite que el cable de alimentación esté en contacto con las superficies calientes del horno. El mismo no debe colgar de la mesa de apoyo del equipo, ya que la unidad podría caerse al tirar del cable por accidente.
6. Jamás opere el equipo si se detecta que el cable de alimentación o su enchufe está dañado. Desconecte el equipo de la red de alimentación de 220Vca, y contáctese con el Servicio Técnico Oficial para su reemplazo por la pieza original.
7. Por ningún motivo utilice utensilios distintos a los suministrados con esta unidad. Se podrían producir serios daños en el equipo, como así también lesiones personales.
8. Instale este horno sobre una superficie plana, firme y libre de vibraciones. Deberá estar colocado en una zona ventilada, que permita la remoción del calor generado. Jamás ubique este equipo cerca de fuentes de calor como calefactores, horno a gas, horno a microonda, etc.
9. Se debe dejar un espacio libre de 10 centímetros como mínimo, entre cada cara del horno, y las paredes y techo que lo circunden. Eso permitirá una correcta evacuación del calor generado por el equipo.
10. Desenchufe la unidad de la red de alimentación eléctrica de 220Vca, cuando se proceda a la limpieza del horno. Una vez realizada, deje secar bien, antes de volver a conectarla a la red eléctrica. Si el equipo no va a ser usado por un período prolongado de tiempo, se recomienda desconectarlo de la red eléctrica.
11. Para proceder a la desconexión eléctrica, primero ubique el control de temporizador en OFF. Luego, desconecte el equipo de la red eléctrica siempre tomando el enchufe. Jamás tire del cable para su desconexión.
12. Extreme las precauciones cuando se retiren alimentos conteniendo aceite o líquidos calientes. Evite daños personales, y derrames de líquidos dentro de la unidad que pueden causar peligrosas descargas eléctricas.

13. Por ningún motivo tape o envuelva partes del horno con papel metálico o aluminio.
14. Jamás use utensilios de limpieza que produzcan raspaduras, o melle la superficie del gabinete o las partes del horno. Evite limpiar el panel de controles con productos abrasivos, que puedan romperlo o dañarlo con el consiguiente riesgo de electrocución.
15. Nunca deje el horno sin supervisión cuando se cocina.
16. Jamás cocine alimentos de gran tamaño, desproporcionado a la capacidad del horno. Se podría producir un principio de incendio o descargas eléctricas causando daños personales y daños en la unidad.
17. Tenga presente que se puede producir un principio de incendio si se usan productos inflamables, ya sea, dentro o cerca del horno. La cavidad del horno no debe ser usado para almacenar productos.
18. Deben extremarse las precauciones cuando se cocinan alimentos envasados en contenedores que no sean de vidrio adecuados para la cocción, o metálicos. Consulte siempre las precauciones a tener en cuenta cuando el alimento envasado va a ser cocido en este horno.
19. Por ningún motivo deberán cocinarse productos que contengan plásticos, cartón, cartulinas, papeles o cualquier otro material similar.
20. Nunca almacene utensilios de cocción dentro de cavidad de horno. En ella solo debe encontrarse las bandejas provistas con la unidad.
21. Use siempre guantes o protectores térmicos adecuados cuando coloque o retire alimentos del horno. Evite siempre tocar las superficies calientes del equipo.
22. Jamás debe usarse este producto a la intemperie, fuera de casa.
23. Por ningún motivo debe usarse este horno para otro propósito para el cuál fue concebido.

Si se deshace del horno



Si por algún motivo, tiene que deshacerse del equipo, no lo arroje a la basura. Consulte las normas que las autoridades locales regulan para estos casos. En caso de dudas, consulte con su vendedor.

En caso de fallas

Por ningún motivo, intente abrir el aparato. Si el aparato presenta alguna falla de funcionamiento, si el cable de alimentación o su enchufe se encuentra dañado, desconecte el equipo de la red de alimentación, y recurra inmediatamente al Servicio Técnico Oficial. Recuerde que, dentro de la unidad hay voltajes que son altamente peligrosas para la salud. La garantía del equipo se perderá, si el horno es abierto por personal técnico no autorizado.

Descripción General



- | | |
|---------------------------------------|-----------------------|
| 1. Control de Temperatura de Cocción. | 4. Indicador lumínico |
| 2. Selector del modo de Cocción. | 5. Rejilla |
| 3. Temporizador de cocción. | 6. Bandeja |

NOTA: Mientras el temporizador esté funcionando, la lámpara del horno estará encendida.

Funciones

1. Control de Temperatura

Permite ajustar la temperatura de cocción desde los 100°C hasta 250°C.

2. Selector del Modo de Cocción

Permite seleccionar los modos desde donde se aplica el calor para la cocción, y si el ventilador de convección se encuentra o no activo durante la operación.

- El calor es generado en las resistencias ubicadas en la parte superior del horno.
- El calor es generado en las resistencias ubicadas en la parte inferior del horno.
- El calor es generado por las resistencias ubicadas en la parte superior y la parte inferior en forma simultánea.
- El calor es generado por las resistencias ubicadas en la parte superior, mientras funciona el ventilador de convección. Esta posición es recomendada para asar.

 El calor es generado por las resistencias ubicadas en la parte inferior, mientras funciona el ventilador de convección. Esta posición es recomendada para hornear pasteles, tartas, bifés, chuletas de cerdo, etc.

 En esta posición, el calor es generado por las resistencias ubicadas en la parte superior y en la parte inferior en forma simultánea, mientras funciona el ventilador de convección. Esta posición es adecuada para dorar o tostar el alimento.

3. Temporizador de Cocción

Elija el tiempo de cocción desde 0 a 60 minutos, girando esta perilla. El sonido de una campanilla se escuchará cuando el tiempo seleccionado haya transcurrido.

Modo de Uso

Una vez que el producto haya sido desembalado, instalado en el lugar de operación y conectado a la red eléctrica de 220Vca, y sin colocar la rejilla ni la bandeja de cocción, encienda el horno a su máxima temperatura, durante 15 minutos. De esa manera se eliminará el olor que generan estos equipos solamente al encenderlos por primera vez.

Para usar el horno, siga estos sencillos pasos:

1. Coloque el alimento a cocinar en el horno, usando la rejilla y la bandeja de cocción.
2. Gire la perilla del Control de Temperatura y coloque la temperatura de cocción deseada.
3. Mediante el Selector del Modo de Cocción, elija el modo deseado.
4. Ajuste la perilla del Temporizador de Cocción, colocando el tiempo deseado que estará el horno encendido. Al finalizar la cocción, se escuchará el sonido de una campanilla.
5. Si se desea hacer una pausa durante la cocción, gire la perilla del Temporizador de Cocción a la posición de Apagado (OFF). Para retomar la cocción, gire nuevamente esta perilla a la posición del tiempo en que se encontraba la perilla en el momento de hacer la pausa.

NOTA: si al comenzar la cocción, se aprecia un olor extraño, y un poco de humo, que desaparece rápidamente, es absolutamente normal. Son los materiales que se colocan para proteger a los elementos resistivos que se colocan en fábrica.

Limpieza y Mantenimiento

Es muy importante realizar la correcta limpieza del horno luego de cada cocción, para evitar la acumulación de grasas, y evitar olores indeseados al realizar nuevas cocciones.

1. Dejar enfriar el aparato, y luego desconectarlo de la red eléctrica de 220Vca.
2. Retire la bandeja de cocción y la rejilla. Pueden ser tratadas de la misma forma que son lavadas cualquier elemento similar de cocción.
3. Limpie el gabinete externo del horno mediante una esponja suave y absorbente, apenas humedecida.
4. Jamás use líquidos limpiadores, ni materiales de limpieza abrasivos, como así tampoco materiales inflamables como por ejemplo alcohol. Se recomienda usar una solución tibia de agua con un detergente suave, y limpie la cavidad usando una esponja suave apenas humedecida. Luego, mediante agua tibia y una esponja absorbente, proceda a secar las partes. Jamás moje las partes del horno con agua, ni permita que ningún tipo de líquido se introduzca dentro de la unidad.
5. Deje abierto la puerta del horno y deje secar un tiempo prudencial. Verifique antes de volver a conectarlo y usarlo, que todas las partes del horno estén perfectamente secas, sin presentar rastros de humedad.

Especificaciones Técnicas

Modelo	HET-451N	HET-601N / HET-601I
Tensión de alimentación	220Vca 50Hz	220Vca 50Hz
Potencia máxima	2000 Watts	2200 Watts
Corriente máxima	9,1 Amper	10 Amper
Tiempo de Cocción	0 a 60 minutos	0 a 60 minutos
Modos de Funcionamiento	6	6
Temperatura de Cocción	100°C a 250°C	100°C a 250°C
Dimensiones externas	564 x 402,5 x 361 mm	625 x 462 x 415 mm
Capacidad	45 Litros	60 Litros
Peso Neto	7,96 Kgr	11,8 Kgr

Accesorios que incluyen: Bandeja para hornear, bandeja para migas, rejilla, pinza para extracción de bandeja.

TIVOLI

info@tivoli.com.ar - www.tivoli.com.ar

0800-444-1212

Visitá nuestra web
para más información



Comercializado por Total Home S.A.
CUIT: 30-71179042-6