

TÖYÖTÖMI



Manual Instrucciones

Horno empotrado

TÖVFG LTC58LT

Advertencia:

Lea y siga todas las instrucciones de seguridad y uso antes de utilizar este producto.

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES
PARA UNA CONSULTA FUTURA.**

SECCIONES DE SU HORNO

Gracias por adquirir este producto. Este es un manual detallado que puede leer para usar este producto de forma fácil y mejor. Se recomienda que mantenga estas instrucciones en un lugar seguro para futuras referencias.

Usted puede encontrar la información de seguridad en la segunda sección de este manual.

Antes de instalar o usar este producto verifique que no posea fallas y que se encuentren todas sus partes. Si encuentra algún daño causado en el transporte, por favor contacte a nuestro servicio de post venta.

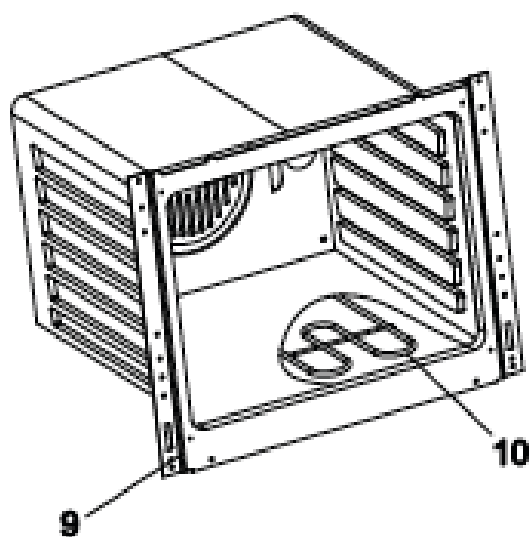
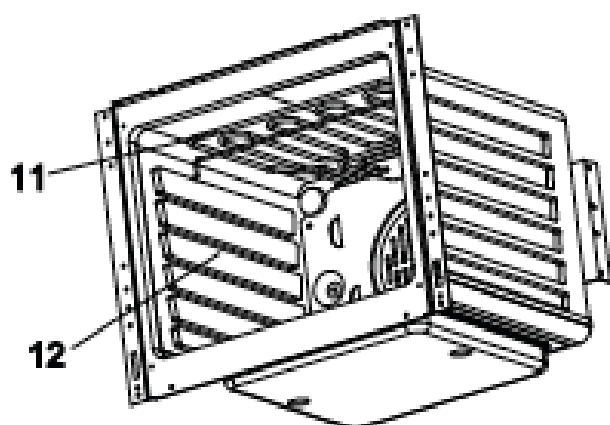
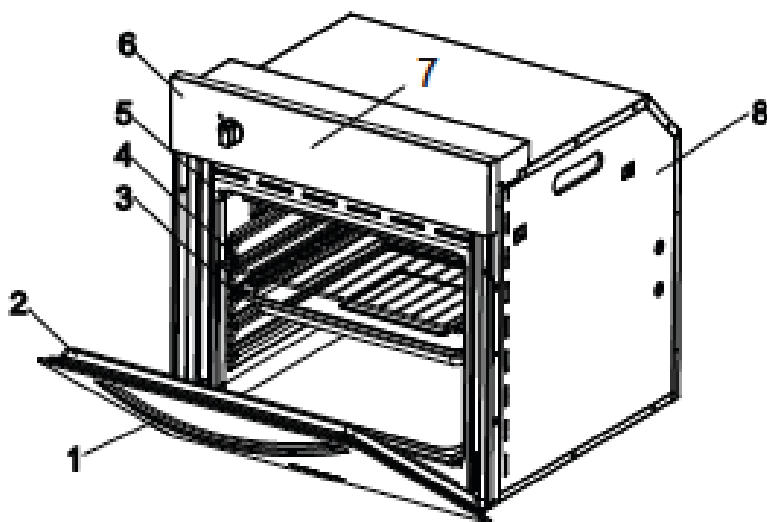
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y PARTES DEL HORNO

Modelo	TOVFG LTC58LT
Color	Negro
Tipo de combustible	Eléctrico
Temporizador	Control táctil completo
Cantidad de sectores internos	1
Funciones de cocción	11
Capacidad del horno	58 litros
Potencia del horno	3000 Watts
Potencia del grill	3200 Watts
Resistencia del turbo	2000 Watts
Ventilador del turbo	Sí
Termostato	Horno 0-285 °C Seguridad 160 °C
Voltaje	220V
Frecuencia	50/60 Hz
Clase	A
Consumo de energía (convencional-kW/h)	0,82 kW/h
Consumo de energía (aire forzado – kW/h)	0,79 kW/h
Dimensiones	Ancho 594 mm Profundidad 578 mm Alto 595 mm

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y PARTES DEL HORNO

PARTES DEL HORNO

1. Manilla del horno
2. Puerta de vidrio
3. Bandeja
4. Rejilla
5. Marco del horno
6. Panel de control
7. Control táctil
8. Cuerpo exterior
9. Cuerpo interior
10. Fuente calor inferior
11. Grill
12. Luz indicadora
13. Lámpara de señal



IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

IMPORTANTE

Este horno empotrado fue diseñado para ser usado en el hogar. Por favor no lo use para otros propósitos.

PARA LA INSTALACIÓN

- Este electrodoméstico debe ser instalado por una persona calificada, siguiendo las instrucciones del fabricante y las instrucciones relevantes de seguridad.
- Este producto es pesado. Tenga precaución al moverlo.
- Retire todo el empaque, láminas protectoras y aceites del producto antes de usarlo por primera vez.
- Asegúrese de que la fuente eléctrica sea coincidente a la indicada en la etiqueta de rangos.
- No intente modificar este producto de ninguna forma.
- El voltaje de su producto es 220V – 50Hz.

Advertencias:

Este producto debe ser conectado a tierra.

- Al terminar de cocinar, asegúrese de que las perillas se encuentren en la posición de apagado.
- Por favor revise que su instalación eléctrica tenga conexión a tierra. En caso de que no esté, contacte a un electricista calificado para que realice esta conexión.
- Se debe usar un fusible de al menos 16A para la conexión eléctrica de su horno.

- Por favor verifique que el cable de poder del horno no se encuentre en un lugar en que pueda ser jalado por accidente más allá de su extensión, el cable a tierra saldrá al final. Si su residencia no posee un sistema de conexión a tierra, el fabricante no se hace responsable de cualquier daño que el horno pueda sufrir.
- La conexión eléctrica debe ser realizada sólo por un electricista calificado o el servicio técnico autorizado.
- Para conectar el horno eléctrico a la electricidad, por favor use un cable de 3 x 2.5mm².
- Para mantener la aislación, el largo del cable no debe superior los 2 mts.
- El esquema de conexión eléctrica se encuentra adherido en el reverso del horno.
- Por favor reajuste el temporizador en caso de que se produzca un corte de electricidad. En caso de no hacerlo, el horno no funcionará.

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Seguridad de niños

- Este electrodoméstico fue diseñado para ser operado por adultos. No permita que niños jueguen cerca del horno.
- El horno se calienta durante su uso. Se debe mantener a los niños alejados del horno hasta que enfríe.
- Niños pueden sufrir daños al retirar ollas o sartenes desde el horno.
- Antes de usar este producto retire todo el empaque. No olvide retirar los cartones a los lados de la bandeja y rejilla y el protector de la puerta del horno. Este material puede presentar un riesgo a los niños.

Atención: el riesgo de sufrir quemaduras es mayor en niños no concientes de peligro al que están expuestos. La puerta del horno, las partes interiores del horno y salidas de vapor se encuentran calientes mientras se usa el horno. Éstas pueden verse expuestas a quemaduras y hervor. Es requerido que mantenga a niños pequeños a una distancia apropiada del horno. Niños de mayor edad pueden usar el horno bajo supervisión adulta.

Atención: Peligro de quemaduras. Los elementos productores de calor, el horno y accesorios se encuentran calientes mientras el horno se encuentra en uso. Use siempre paños de cocina, guantes resistentes al calor y tablas a prueba de calor al manejar las bandejas o rejilla del horno, sea cuidadoso al manejar estos elementos ya que posee riesgo de causar quemaduras.

- Antes de usar este electrodoméstico por primera vez, retire cualquier elemento protector. Lave las repisas y accesorios con agua jabonosa caliente para retirar la capa de aceite protector. A pesar de esto es posible que sienta un olor desagradable y perciba algo de humo la primera vez que encienda el horno.

Durante el uso:

- No use este electrodoméstico si ha tenido contacto con agua ni intente usarlo con las manos mojadas.
- Asegúrese que las perillas de control del horno se encuentren en posición apagado (OFF) al no encontrarse en uso.
- No almacene materiales inflamables como guantes para horno, toallas, platos, etc. Dentro del horno.
- Al cocinar alimentos pesados, como pavo, no retire la bandeja del horno con el alimento sobre ella. Existe riesgo de que se voltee.
- No coloque los alimentos directamente sobre la base del horno o la puerta de este, tampoco cubra la base con papel aluminio ya que esta se puede sobrecalentar.
- Nunca use este electrodoméstico para calentar una habitación.
- Las partes accesibles del horno pueden calentarse mientras se utiliza la función de grillado. Por favor mantenga a niños alejados y no toque los elementos que se encuentran dentro del horno.

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Las partes exteriores del horno se pueden calentar durante su uso.
- Utilice guantes contra el calor para retirar alimentos o accesorios del horno, éstos se calentarán al encontrarse dentro del horno encendido.
- No coloque alimentos o accesorios calientes dentro del horno. Éstos deben encontrarse fríos al entrar en el horno.
- La puerta del horno debe siempre cerrar correctamente. Mantenga las áreas de sellado del horno siempre limpias.
- Colocar objetos pesados sobre la puerta abierta del horno puede dañar sus bisagras. Por favor no apoye o ubique elementos pesados sobre la puerta abierta.
- No use papel aluminio para cubrir la rejilla del horno ni coloque alimentos envueltos en aluminio cerca del grill ya que produce riesgo de incendio. La alta reflectancia del aluminio puede además dañar los elementos internos del horno.
- No use el horno sin el vidrio interior de su puerta.
- No use la puerta del horno como una escala para alcanzar elementos que se encuentren sobre éste.
- Luego de usar el horno limpie con un paño las gotas de vapor que se pueden formar en su interior por las altas temperaturas.
- No bloquee la ventilación del horno de ninguna manera ya que se genera riesgo de incendio.
- Al abrir la puerta del horno, tenga cuidado de evitar contacto de su piel con el horno o el vapor que pueda salir de éste.
- Alimentos perecibles, elementos plásticos y aerosoles pueden verse afectados por calor y no deben ser almacenados cerca del horno.

Servicio

- Los cables conectores de electrodomésticos ubicados cerca al horno pueden verse dañados por la exposición al calor emanado por éste. Por esto los cables deben ubicarse a una distancia segura del horno. Si uno de los cables es dañado diríjase a un servicio técnico autorizado para reemplazarlo.
- Operar o modificar el horno de forma incorrecta, por personal no capacitado, puede causar choque eléctrico o corto circuito. Por favor evite realizar estas operaciones, que pueden destruir su electrodoméstico y causar riesgo de sufrir lesiones.
- Este electrodoméstico debe ser reparado o mantenido sólo por personal calificado, en su servicio técnico autorizado, y usando piezas originales, aprobadas por el fabricante.

INSTALACIÓN DEL HORNO EMPOTRADO

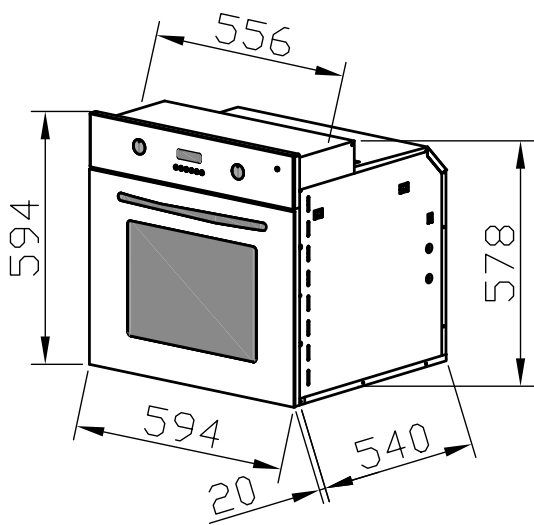


Fig.3 Medidas del horno

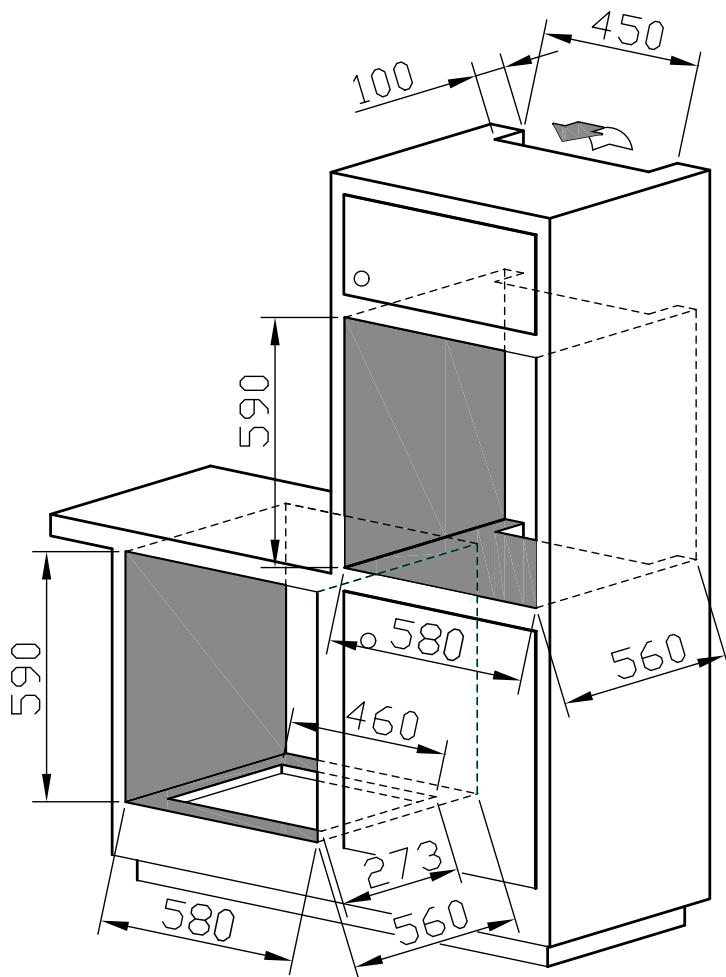


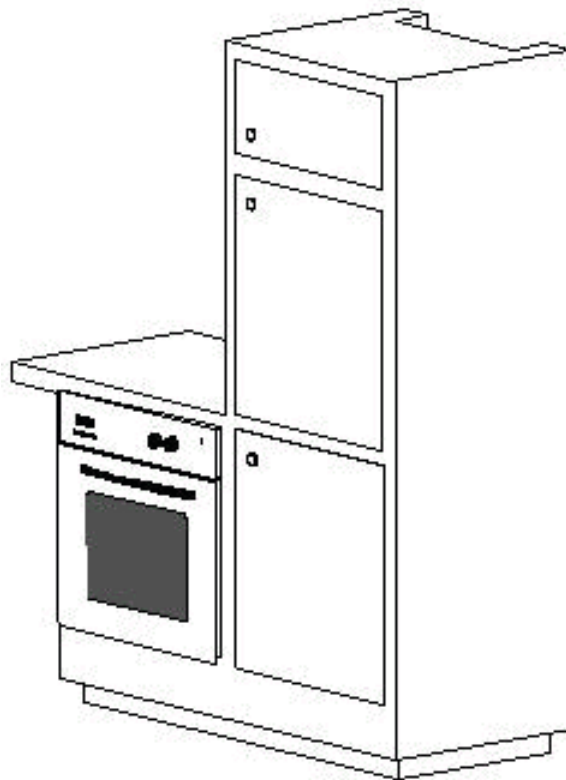
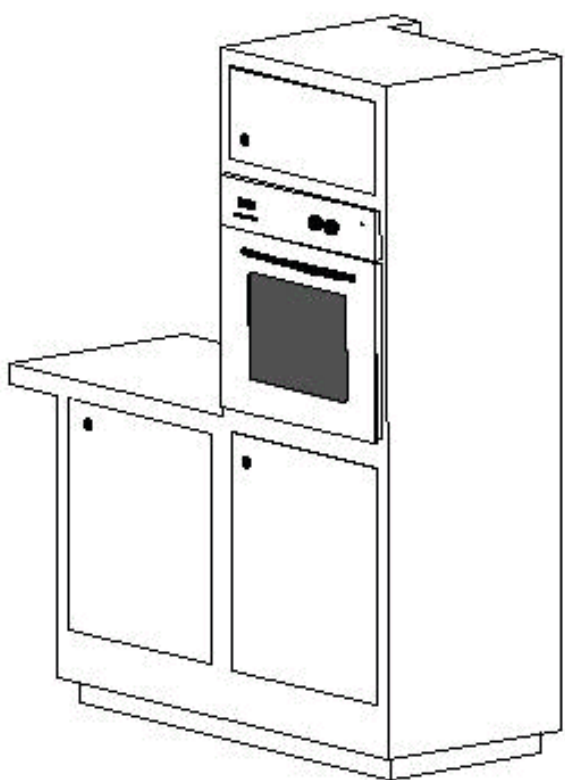
Fig. 4 Medidas del soporte

La instalación del horno debe ser realizada por un técnico calificado. Las instrucciones mencionadas a continuación guiarán a un técnico calificado para instalar este horno empotrado, siguiendo la ley.

Instrucciones

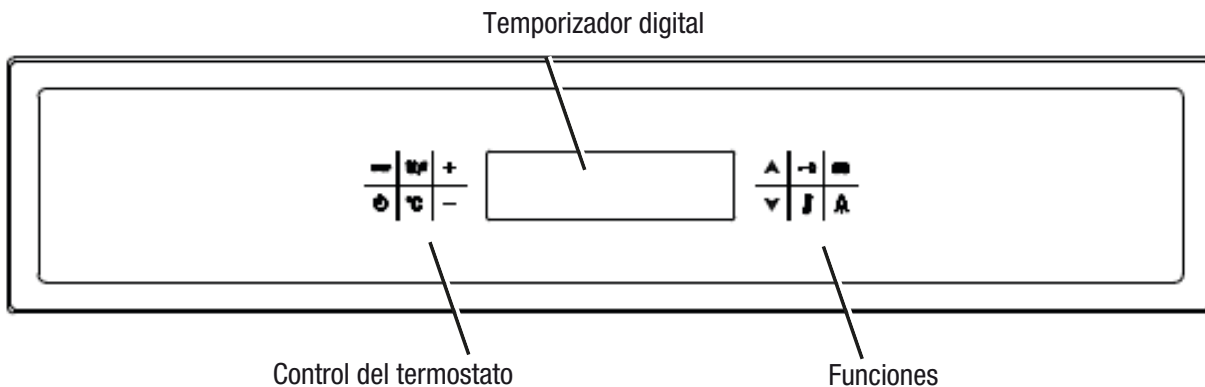
- Las dimensiones y materiales de la cabina y cubierta donde se instalará el horno empotrado deben ser resistentes a incrementos de calor.
- Al ser instalado correctamente, es necesario prevenir el contacto con las partes eléctricas o aisladas.
- Materiales aislantes o partes que son usadas para la aislación deben ser fijadas fuertemente para evitar que sean retiradas por alguna herramienta.
- No se recomienda instalar refrigeradores o heladeras cerca del horno. El rendimiento de estos electrodomésticos puede verse afectado por el calor emanado desde el horno.
- Si se instala una cocina sobre el horno, sus cables eléctricos deben encontrarse separados de los del horno por seguridad y para hacer la desinstalación más fácil.
- Instale su electrodoméstico en un lugar donde tenga acceso a su cable de poder.
- No ubique el cable de poder cerca o en contacto a una superficie caliente. No enganche el cable en la puerta del horno.

Las medidas del horno y su soporte se encuentran en las figuras 3 y 4.
Las imágenes 5 y 6 muestran el horno empotrado armado.



PANEL DE CONTROL

Puede encontrar los botones de control en la siguiente figura. Con estos botones de control se pueden encender todas las funciones de cada elemento y ajustarlas. Los controles se pueden girar a favor o en contra de las agujas del reloj. Lleve el control a la posición deseada y no olvide que los números mayores indican mayor salida de calor. En la primera cocción se recomienda fijar los controles en la mayor temperatura posible.



USO DEL HORNO

Interruptores de control del horno.












Se encontrará una lámpara indicadora junto al interruptor del termostato. Cuando el calor dentro del horno alcanza la temperatura programada, el termostato corta el circuito y la lámpara se apaga. Cuando la temperatura se encuentra bajo la temperatura programada, el termostato se enciende nuevamente, junto a la lámpara.
















Uso del horno

Durante la operación inicial, se puede sentir un olor producido por los materiales aislantes y elementos generadores de calor. Para evitarlo, opere su horno a 250°C por 45 minutos, sin poner elementos dentro.

1. Alimentos que pueden ser cocinados.
2. Posición de las bandejas.
3. Posiciones del termostato.
4. Los tiempos de cocción recomendados se encuentran en la tabla de cocción.
5. Gire el control de calor del horno en dirección a las agujas del reloj para ajustar el tiempo de cocción para los alimentos que desea cocinar, revise la tabla de cocción.
6. Antes de cocinar, precaliente el horno por 10 minutos. La cubierta frontal del horno debe encontrarse abierta. Inserte el plato dentro del horno cuando se encuentra precalentado.

USO DEL HORNO

Nivel	Función	Descripción
0	Cerrar	El horno no funciona
	Lámpara del horno Doble Grill	El elemento de calor exterior y el grill funcionan al mismo tiempo. Se recomienda para tener un grill grande y poderoso.
	Calentador del Grill	La lámpara y el grill funcionan al mismo tiempo. Se recomienda para freír. El termostato debe estar en su máxima posición
	Lámpara del horno Calentador inferior y superior	Se emana aire caliente de la parte superior e inferior, de esta forma las bandejas reciben calor de ambos lados. La parte superior e inferior de los alimentos se cocinan por igual.
	Lámpara de horno. Calentador del Grill. Ventilador turbo.	La lámpara, el grill y el ventilador funcionan al mismo tiempo. Se recomienda para freír. El termostato debe encontrarse en su máxima posición.
	Lámpara de horno. Doble Grill. Ventilador turbo.	La lámpara, el doble grill y el ventilador funcionan al mismo tiempo. Se recomienda para freír. El termostato debe encontrarse en su máxima posición.
	Lámpara del horno Calentador turbo Ventilador turbo	La lámpara, el ventilador turbo y el calentador turbo funcionan al mismo tiempo. Se recomienda para cocinar comida rápida.
	Lámpara del horno Calentador turbo Ventilador turbo Calentador inferior	La lámpara, el calentador turbo, el ventilador turbo y el calentador inferior funcionan al mismo tiempo. Se recomienda para cocinar pizza.
	Lámpara del horno Ventilador turbo	Sólo funcionan la lámpara y el ventilador. Se recomienda para descongelar.
	Calentador inferior	Se recomienda para cocinar pan y queques.
	Calentador superior	Se recomienda para mantener los alimentos tibios o recalentar levemente.
	Lámpara del horno Calentador inferior y superior Ventilador turbo	Se genera aire caliente desde la parte superior e inferior, calentando las bandejas por ambos lados. Se cocinan los alimentos igualmente por ambos lados.

						
						
	180	200	225	200	225	250
	40'	25'	70'	60'	150'	120'

USO DE LA FUNCIÓN DE GRILLADO

Mueva el botón de temperatura del horno a la posición .

- Le recomendamos que utilice la rejilla al grillar. Aceite que pueda caer no ensuciará el horno.

- Si utiliza la rejilla, le recomendamos colocar una bandeja en uno de los niveles inferiores para coleccionar el aceite. Para limpiarlo fácilmente, coloque agua en la bandeja.

- Mantenga la puerta del horno semi cerrada para precalentar por 5 a 10 minutos.

Por favor aceite la rejilla para evitar que los alimentos se adhieran a ella.

Atención: Para evitar que se calientes los botones del panel de control del horno, por favor coloque una lámina protectora entre el cuerpo del horno y la puerta. Nuestra empresa no se hace responsable por daños causados por no usar esta lámina.

GRILL		
	Repisa	Tiempo (minutos)
Carne de cordero	4 a 5	15
Chuletas de cordero	4 a 5	15
Chuletas de ternero	4 a 5	15 a 25
Chuletas de oveja	4 a 5	15 a 25

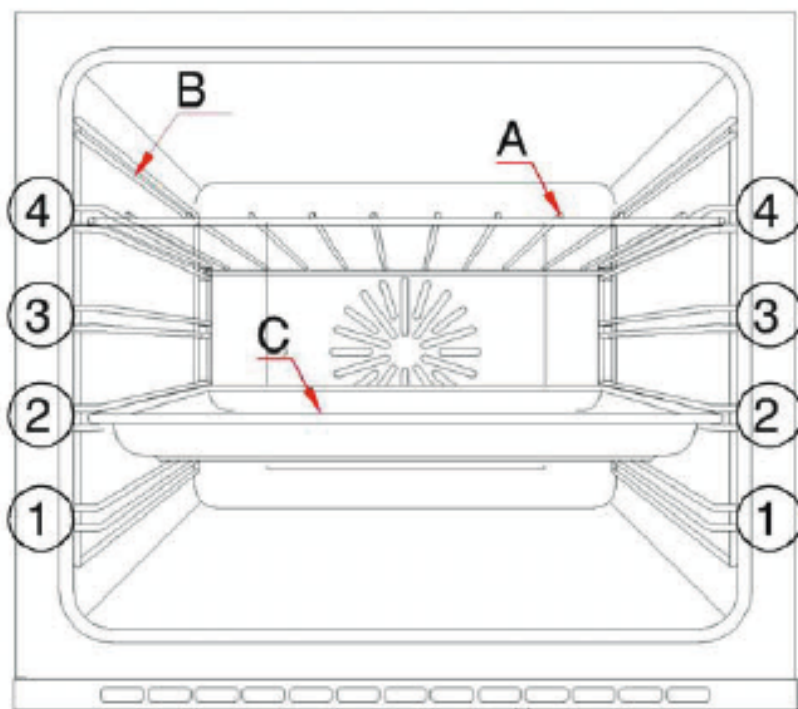


TABLA DE COCCIÓN

Tabla de cocción

Alimento	Molde	Posición		Posición del termostato	Tiempo de cocción (minutos)	
		Calentador superior e inferior	Calentador superior e inferior y ventilador		Calentador superior e inferior	Calentador superior e inferior y ventilador
Queque en molde (5 personas)	Molde metálico para pastelería de 18 a 22 cm	2-3	3	180	40	20-25
Galletas (12 personas)	Bandeja grande	2-3	3	170-190	25-35	20-25
Pan	Bandeja grande	2-3	3	160-180	25-35	20-25
Biscocho (10 personas)	Bandeja grande	2-3	3	170-180	20-30	18-22
Torta (20 personas)	Bandeja grande	2-3	3	150-160	25-35	20-25
Espagueti (8 personas)	Bandeja pequeña profunda o bandeja de 30 cm delgada de metal	2-3	3	170-180	40-50	30-40
Pizza	Bandeja grande	2-3	3	200-220	30-35	25-30
Carne de ternera	Bandeja pequeña y profunda con el volumen de la carne	2-3	3	225	70-90	70
Pollo frito	Bandeja pequeña profunda	2-3	3	200	60	50-60
Pavo frito (5,5 Kg)	Bandeja grande	2-3	3	225	150	150-210
Pescado	Bandeja pequeña profunda	2-3	3	200	25	15-20

Posición cruda

Para 2 bandejas: 2-3

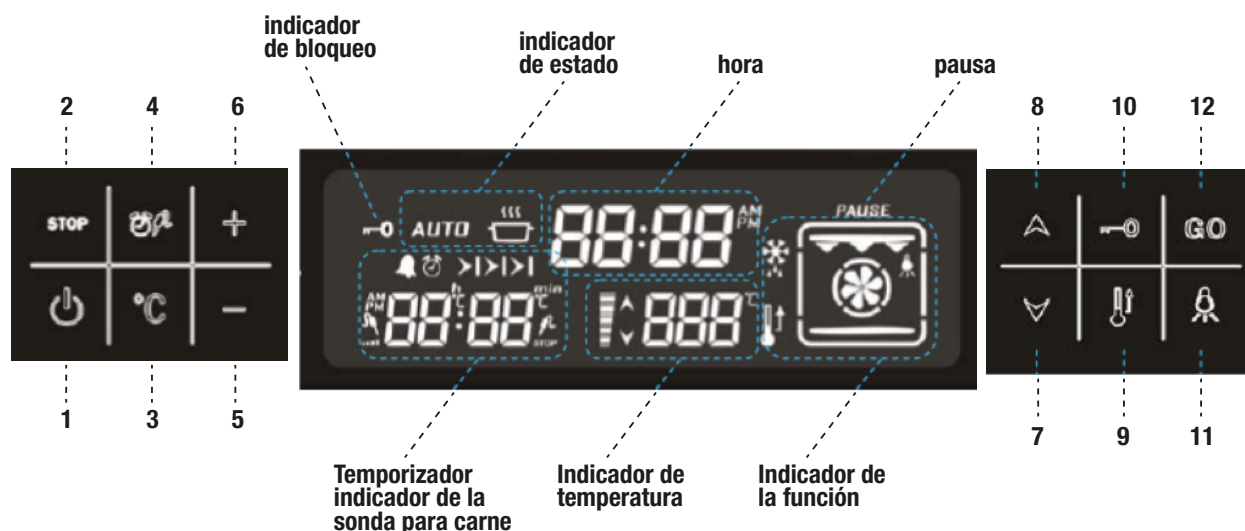
Para 1 bandeja: 3

Nota: Los valores entregados en esta tabla fueron obtenidos en nuestros laboratorios. Puede obtener variados resultados para satisfacer sus gustos dependiendo de su cocción y hábitos de uso. Los tiempos de cocción dependen de la cantidad de ingredientes. Usar moldes para torta da un mejor resultado para hacer tortas.

AJUSTE DEL TEMPORIZADOR

Control táctil completo.

Presentación de la pantalla y botones.



Visor:

Hora: Muestra la hora del día.

Indicador de función: Indica la función de cocción seleccionada

Indicador

de temperatura: Indica la temperatura programada.

Temporizador/indicador

de la sonda para carne: Muestra el temporizador o temperatura del alimento

Indicador de estado: Muestra el estado en que se encuentra el horno

Pausa: Indica que la cocción, con los parámetros mostrados en el visor, se encuentra pausada por el usuario.

Indicador de bloqueo.


Controles táctiles



-  : Enciende (ON) o apaga (OFF) el horno.
-  : Detiene cualquier programa.
-  : Ajuste de temperatura.
-  : Menú del temporizador y sonda para carne.
-  : Menos.
-  : Más.
-  : Ajuste de función hacia abajo.
-  : Ajuste de función hacia arriba.
-  : Calentamiento rápido.
-  : Activa o desactiva el bloqueo.
-  : Enciende y apaga la lámpara.
-  : Botón para iniciar la cocción.


Visión general del horno

Las combinaciones del ventilador y resistencia del menú se pueden seleccionar en la interface de usuario. El tiempo de cocción, de fin (si se usa la sonda para carne) y temperatura de cocción son ajustables. Adicionalmente se encuentran disponibles las funciones para mantener la temperatura, calentar, visión en tiempo real, detener el reloj y bloqueo.





Encendido y apagado

Un botón activa o desactiva el horno (independiente del bloqueo para niños). Cuando el horno se encuentra apagado el visor se encuentra completamente en blanco. Presionando el botón  por un segundo, se activa el control. Aparecerá la hora en el visor.

Nota: En caso de que se interrumpa la electricidad al horno, la hora se desprogramará. Aparecerá 0:00 en el visor en el sector para la hora. Es imposible utilizar las funciones del horno sin la hora establecida. La hora correcta puede ser establecida presionando los botones  y .

Presionando  por un segundo el control se encenderá (ON), programe el control cuando el horno se encuentre apagado.

Ajuste de la hora


Presione y mantenga presionados los botones  y  hasta que los dígitos que señalan la hora del día comiencen a parpadear. Usando los botones  o , programe la hora correcta. Espere 7 segundos, los dígitos dejarán de parpadear, y el ajuste se encontrará terminado.

Seleccionar una función de cocción

Use los botones  y , y podrá recorrer las funciones en el menú.

AJUSTE DEL TEMPORIZADOR

La función actual parpadeará en el visor por 7 segundos y la temperatura por defecto dada a esta función aparecerá en el visor de temperatura (Nota: Para algunas funciones no es posible controlar la temperatura y el visor se encuentra en blanco).

El ícono  se encontrará fijo en el visor y el ícono **PAUSE** parpadea, indicando que aún no ha empezado la cocción.

Cambiando la temperatura por defecto asignada al horno.

Los ajustes de temperatura en el visor pueden cambiarse presionando el botón **°C**.

El ícono de temperatura comenzará a parpadear y podrá fijar la temperatura deseada presionando los botones **-** y **+**, en intervalos de 5 grados.

Nota: Si desea reemplazar la temperatura por defecto de una función de forma permanente, presione el ícono **°C** por aproximadamente 5 segundos, hasta que se escuche un sonido. La temperatura por defecto será cambiada permanentemente.

Instrucciones de cocción

Una vez que se ha seleccionado una función, presionar el ícono **GO** inicia la cocción con la temperatura mostrada en el visor (si es que posee una). El ícono **PAUSE** desaparece y aparece el tiempo de cocción, que se mostrará en el visor de tiempo/sonda para carne. La cocción continuará hasta que el usuario la detenga manualmente (vea como pausar, editar o terminar la cocción) o se alcance el tiempo máximo de cocción, dependiendo del tiempo programado, como se muestra a continuación:

50-120 °C	10h
121-200°C	6h
201-250°C	3h

En la cocción media o completamente automática, como se describirá luego, la cocción se detiene automáticamente dependiendo de los parámetros ingresados por el usuario antes de comenzar a usar el horno (presionando **GO**).

Para pausar, editar o terminar la cocción

Presionando **STOP** mientras se cocina, interrumpe el proceso de cocción y comienza a parpadear **PAUSE**, las otras áreas del visor se encuentran igual. Todos los elementos de calor y el ventilador turbo se encuentran desactivados temporalmente. La cocción se encuentra pausada.

Para terminar con la cocción, presione el símbolo **STOP** nuevamente, todos los indicadores relacionados a la cocción desaparecerán. El visor de temperatura indicará el calor residual, si se encuentra (ver indicador de calor residual).

Nota: Luego de terminar la cocción, presionar **GO** mostrará la programación de la función y temporizador usados anteriormente, presionando una segunda vez, comenzará nuevamente la cocción.




Para editar los parámetros de cocción (función, temperatura, etc.), use los botones apropiados, de acuerdo a lo mencionado en este manual. Presionando **GO** se reiniciará la cocción con los parámetros editados.

Cocción automática

Cocción automática significa que la cocción finalizará automáticamente, de acuerdo a los parámetros programados luego de seleccionar la función de cocción y temperatura pero antes de presionar **GO**.





Cocción semi - automática

Este método se usa cuando no se utilizará la sonda para carne y desea comenzar la cocción inmediatamente, ingresando la duración de cocción deseada.

- 1) Seleccione la función deseada y ajuste (si es necesario) la temperatura descrita en este manual.
- 2) Presione el botón . Parpadeará el ícono  en el visor.
- 3) Ajuste el tiempo requerido de cocción presionando los botones **-** y **+**. Aparecerá el ícono **AUTO** en el visor de estado (Si el tiempo se lleva a 0:00 se escucharán dos sonidos).
- 4) Presione el botón **GO**, desaparecerá el ícono **PAUSE** y comenzará la cocción. El tiempo de término de la cocción se mostrará en el visor junto al símbolo .

Cocción automática completa


Este método se usa cuando no se utilizará una sonda para carne y requiere que los alimentos se encuentren cocidos en cierta cantidad de tiempo. Por lo tanto, este método también es conocido como Cocción retrasada.

- 1) Siga los pasos 1 a 3 de la cocción semi – automática (para programar el tiempo de cocción).
- 2) Presione el botón  nuevamente, parpadeará el ícono  junto al tiempo actual para el fin de la cocción.
- 3) Ajuste el tiempo final de cocción presionando los botones **-** y **+**. Desaparecerá el ícono  mientras que se mantiene el ícono **AUTO**, indicando que la cocción retrasada se encuentra programada y la cocción no iniciará inmediatamente.
- 4) Presione el botón **GO**, desaparecerá el ícono **PAUSE**, iniciando la cocción. El tiempo de fin de la cocción se mostrará en el visor de tiempo, junto al símbolo .

AJUSTE DEL TEMPORIZADOR

Cocción con la sonda para carne

La sonda para carne es un sensor conectado a un enchufe en el interior del horno e insertada a la carne a cocinar. Usando la sonda, la cocción se termina automáticamente cuando la carne alcanza la temperatura programada.

- 1) Seleccione al función deseada y ajuste (si es necesario) la temperatura, como se indicó anteriormente en este manual.
- 2) Presione el botón . El valor de temperatura por defecto de la sonda para carne parpadeará en los dos dígitos en la derecha del visor de tiempo/sonda para carne. El ícono **AUTO** aparecerá en el visor.
- 3) Ajuste la temperatura deseada de la carne para que termine la cocción y el funcionamiento del horno, en un rango de 20 a 99 °C y usando los botones **-** y **+**.
- 4) Presione **GO**, desaparece el ícono **PAUSE** y la cocción comienza. La temperatura actual de la carne se muestra en la porción izquierda del visor de tiempo(sonda para carne y la temperatura de fin ajustada en la porción derecha del mismo visor.

Durante la cocción

Las 5 barras en el visor de temperatura indican la temperatura actual del horno. Cada barra representa 1/5 de la temperatura programada. La flecha superior, cerca de las barras, parpadea cuando los elementos de calor del horno se encuentran encendidos.


Fin automático de la cocción

Después de que la cocción termina automáticamente, el visor de temperatura indicará el calor residual, si esta presente (ver indicador de calor residual), aparecerá el ícono **AUTO** parpadeando y sonará una alarma por 7 minutos. Al presionar el ícono **STOP** se podrá cancelar la alarma.



Indicador de calor residual

Después de que la cocción ha terminado, automática o manualmente, si la temperatura interna del horno es mayor a 60°C, parpadeará la flecha inferior, a la derecha de las barras, cada 2 segundos y aparece la palabra **“hot”** en el visor de temperatura. Cada una de las barras ahora representa los 60 grados. Esta indicación se mantiene en el visor hasta que la temperatura baja de 60°C.

Características especiales.




Encendido/apagado de la lámpara: la lámpara dentro del horno se encenderá cuando una función fue o se esta ajustando. Se apagará al terminar la cocción y el indicador de calor residual se apaga. Sin embargo se pueden encender/apagar presionando el botón , excepto al usar la función de descongelar.

Calentamiento rápido







Algunas veces se desea aumentar la temperatura del horno rápidamente a un valor ajustado. Tocar  energizará la resistencia circular y/o el ventilador turbo temporalmente para lograr un aumento rápido de temperatura. Aparecerá el ícono  en el visor, después de alcanzar la temperatura programada desaparecerá y se escuchará un sonido de alarma.

Nota: El calentamiento rápido no es permitido en algunas funciones (grillado) o cuando la temperatura actual es menor a 50 grados de la temperatura deseada o si la temperatura programada es menos a 100 grados.







Bloqueo para niños

El bloqueo para niños puede ser activado o desactivado presionando el botón  por un segundo, hasta que el símbolo  aparezca en el visor. Cuando el bloqueo se encuentra activado no funcionará ningún botón, salvo .


Alarma de recordatorio de minutos

Presione y libere el botón  hasta que aparezca parpadeando el símbolo  en el visor. Ingrese el tiempo en minutos, usando los botones  y . El parpadeo terminará luego de 7 segundos y sonará una alarma cuando se alcance el tiempo programado que durará 7 minutos. Esta alarma puede detenerse presionando los botones  o .

Reloj de alarma

Presione y libere el botón  hasta que aparezca el símbolo  parpadeando en el visor. Ingrese el tiempo de la alarma usando los botones  y . El parpadeo terminará después de 7 segundos, una alarma sonará cuando el tiempo programado se alcance. Esta alarma puede apagarse presionando los botones  o .

Indicador de errores

Cuando ocurren situaciones que no permiten el funcionamiento normal del horno, el dispositivo entra en modo de error. El dispositivo cambiará a modo Stand by o pausa y aparecerá un código de error en el visor de la hora. Aunque el error sea corregido, este ícono se mantendrá en el visor hasta que se presione el botón . Existen 8 códigos de error:

Err1: error de comunicación.

Err2: Circuito PT1000 abierto.

Err3: Corto circuito PT1000.

Err4: La temperatura se excede en la interface del usuario

Err5: La temperatura se excede en el módulo de poder.

Err6: Falla del sensor en la interface del usuario.



Err7: Falla del sensor en el módulo de poder.

Err8: Error de poder general. No se detecta calor a pesar de que los elementos de calor aparecen encendidos.

OPCIONES PROGRAMABLES



Tono de alarma:

Hay 3 tonos de alarma para seleccionar.



Presione el botón  por 5 segundos, en el visor de la hora se mostrará el tono actual como “tn1” (alto), “tn2” (medio) o “tn3” (bajo). El tono puede ser cambiado presionando el botón  desde 7 segundos desde el anterior. El tono por defecto es “tn1”.

Sonido de los botones

Hay 3 opciones de sonido para los botones.


Presione el botón  por 5 segundos, en el visor de hora se mostrará el sonido actual como “bt” (tono de sonido), “c” (tono de click) o “nt” (sin tono). La opción de sonido puede cambiarse presionando el botón  dentro de 7 segundos entre una y otra presión. El sonido por defecto es “bt”.

Hora del día 24h/12h

El tiempo por defecto se visualiza en 24 horas. Si se desea programarlo en modo 12 hrs pm/am, presione los botones  y  por 5 segundos. Cambia el modo de visualización y suena un tono. Repita el proceso para cambiarlo nuevamente.

Auto almacenamiento de poder (APS)

APS es una opción que no se encuentra activa desde fábrica. Si es activada, el panel de control se apagará automáticamente cuando se muestra sólo la hora del día en el visor.

Si presiona  por 5 segundos en modo de reposo (sin ninguna función de cocción activada) se activa esta opción, los dígitos de la hora del día mostrarán **PS ON** por unos segundos acompañado con un sonido de alarma. Para cancelar esta opción, repita el proceso, en el visor se verá **PS OF**.

Limpieza del horno

1. Antes de empezar con la limpieza, desconecte el enchufe de la fuente de energía. Si el horno se encuentra caliente, espere que se enfríe.
2. No use elementos que raspen las superficies pintadas o esmaltadas del horno. Use sólo detergentes en crema suaves.
3. El derrame de líquidos en el horno puede causar daños en las superficies esmaltadas al quemarse. Limpie estos líquidos antes de continuar usando el horno.
4. No use limpiadores corrosivos al limpiar el panel de control.
5. Nunca rocíe agua sobre el vidrio o lo toque cuando el horno se encuentra caliente.
6. Retire las cubiertas del horno. Lave y enjuague con agua jabonosa.

Limpieza del interior del horno

- Antes de empezar con la limpieza, desconecte el enchufe de la fuente de energía. Retire bandejas y rejilla. Limpie las partes interiores del horno con un paño humedecido en agua jabonosa. Enjuague con un paño húmedo limpio y seque con un paño seco.
- No use limpiadores en polvo. Limpie las superficies de vidrio con un detergente para vidrios.
- No use cepillos duros, viruta de metal o instrumentos con filo (como cuchillos) para limpiar el interior de su horno.
- Retire el vidrio de la tapa del horno destornillando las fijaciones con un destornillador, retire el vidrio interior, lávelo y enjuáguelo. Después de secarlo, ubique el sello correctamente y re instale el vidrio.

Remover la puerta del horno

Para ayudar a la limpieza y facilitar el ingreso al horno, la puerta del horno puede ser removida fácilmente, retirando las bisagras como se muestra a continuación.

Bisagras con pernos removibles:

Las bisagras "A" disponen de dos pernos removibles "B". Cuando el perno es levantado, la bisagra es liberada de su lugar.

Luego de hacer esto, la puerta debe ser levantada y retirada deslizándola hacia fuera; sostenga los lados de la puerta cerca de las bisagras al realizar estas operaciones.

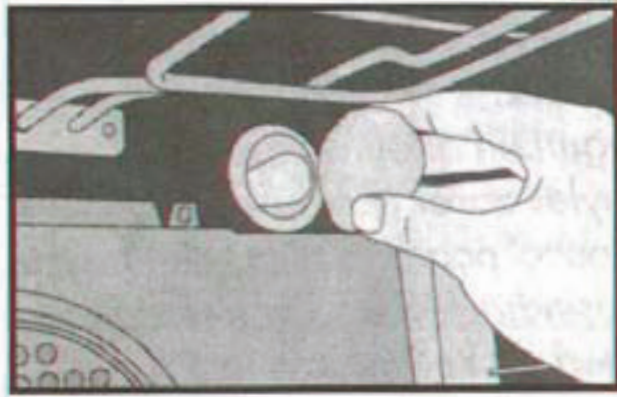
Para re acomodar la puerta primero re inserte las bisagras en sus soportes.

Antes de cerrar la puerta recuerde rotar los dos pernos "B" usados para enganchar las dos bisagras.

MANTENCIÓN Y LIMPIEZA

Cambiar la lámpara

1. Desconecte el enchufe de la fuente de energía.
2. Gire el vidrio fijador de la ampolleta en contra de las agujas del reloj para soltarla.
3. Gire la lámpara en contra de las agujas del reloj para separarla del cuerpo del horno.
4. Fije la nueva lámpara, obtenido de un servicio técnico autorizado, y reemplace la lámpara usada.



Para transportar el horno posicónelo de forma vertical y no coloque nada dentro de él.

Al transportarlo

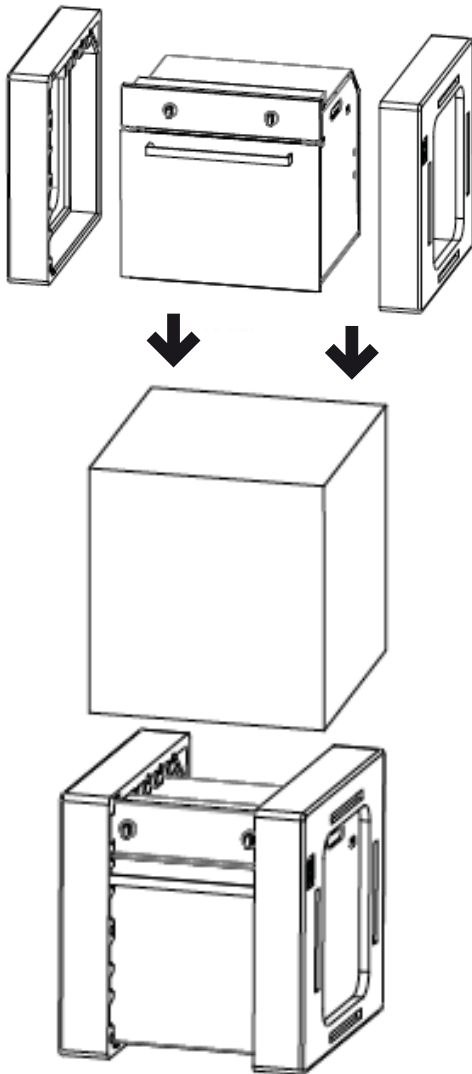
Mantenga el empaque original de su horno.

Transporte su horno en su empaque original y obedezca las instrucciones de transporte que se indican en el empaque.

Para prevenir que se dañe la puerta de su horno durante el transporte, amarrando las bandejas y rejilla, coloque un cartón o papel de 1 a 1.5 cms de espesor en frente del vidrio interior, adhiriéndolo con cinta adhesiva en el nivel de las bandejas y rejilla.

Adhiera la puerta del horno a los laterales del mismo con cinta adhesiva.

Para ubicar los materiales de empaque siga las imágenes que se muestran a continuación.



Si no posee el empaque original del horno:

Tome precauciones respecto a la posibilidad de daño de los muros exteriores, vidrio, pintura, barniz o superficies de acero inoxidable.

QUÉ HACER ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO.

Por favor realice los siguientes controles antes de llamar a su servicio técnico autorizado:



Si el horno no calienta:

Desconecte su horno ya que puede encontrarse conectado a una fuente sin conexión a tierra; su fusible puede quemarse; el temporizador puede no ajustarse en modelos con temporizador.



Si el horno no funciona:

Verifique que el horno se encuentre programado en alguna función, en modelo con multifucción.



Verifique que el botón de la fuente de calor se encuentre ajustado



Verifique si el fusible de la fuente de energía del horno o el principal no se hayan quemado.



Si no funciona la lámpara interior del horno:

Verifique que se encuentre encendida la electricidad; verifique que la lámpara se encuentra funcionando, si no lo está, lea este manual para cambiarla.



Los calentadores superior e inferior no funcionan de la misma manera:

Verifique las posiciones iniciales, posiciones del termostato y tiempo de cocción en su manual del usuario.



xSi aún persisten los problemas en su producto, contacte al servicio técnico autorizado más cercano.

SISTEMA DE SEGURIDAD CONTRA INCENDIOS

Su cocina posee un sistema de seguridad contra incendios. En caso de que la llama de los quemadores se mueva por razones como viento, etc., la cocina activa el sistema de seguridad y corta el flujo de gas.

Las tomas del sistema de seguridad deben manejarse de la siguiente manera:

- 1- Gire la toma presionando y encendiendo el gas usando el botón del chispero;
- 2- Después de que el gas encienda, mantenga el botón presionado por 10 segundos y luego suéltelo. El fuego se mantendrá encendido. Si no mantiene presionado el botón por este tiempo, el fuego puede apagarse, si esto pasa repita el proceso.

“En el caso de una extinción accidental de las llamas del quemador, cerrar el mando de accionamiento del quemador y no intentar re-encender éste durante al menos 1 minuto”

Este dispositivo debe ser instalado de acuerdo a las regulaciones y sólo en un lugar bien ventilado. Lea las instrucciones antes de usarlo.



Importante.

Este electrodoméstico se encuentra marcado de acuerdo a la directiva europea 2002/96/EC de desperdicios eléctricos y equipamientos electrónicos (WEEE).

Al asegurarse de que este producto será desechado de la manera correcta, usted ayudará a prevenir posibles consecuencias negativas al ambiente y la salud humana.

El símbolo de un basurero tachado, acompañando a este producto, indica que no puede ser tratado como un desperdicio del hogar y debe ser entregado en lugares especializados para ser reciclados.

Para disponer de estos productos se deben seguir las regulaciones locales. Para información más detallada respecto al tratamiento, recolección y reciclado de este producto, contacte a autoridad local, su lugar de manejo y reciclaje o el lugar donde compró el producto.

**Esta garantía es válida por 1 año a partir de la fecha de compra del producto.
Por favor, guarde su comprobante de compra.**

Cómo hacer efectiva su garantía:

- Si este producto presenta una falla dentro del periodo de garantía, deberá contactar a nuestra mesa central, en alguno de los números listados en la siguiente página, dependiendo del lugar donde se encuentre.

Tenga a mano su comprobante de compra original, detalle de las fallas, su nombre, dirección, lugar y fecha de compra. Nuestro servicio de atención a clientes lo asistirá para ubicar el centro de atención más cercano.

Lo que cubre la garantía:

- La reparación del producto por defectos debido a fatiga de material o defectos de fabricación dentro del periodo de garantía. Si cualquier pieza ya no está disponible o está descontinuada, el fabricante la reemplazará con una pieza alternativa y funcional, dentro del periodo de garantía.

Lo que no cubre la garantía:

- Daño accidental, fallas causadas por uso negligente, abuso y operación descuidada en la manipulación del producto.
- Uso del producto para cualquier propósito fuera de las actividades domésticas normales.
- Cambio o modificación del producto en cualquier forma.
- El uso de partes y accesorios distintos de los originales del fabricante.
- Instalación defectuosa.

Observaciones

- Todos los trabajos deben ser llevados a cabo sólo por servicio técnico autorizado.
- Debe facilitar el comprobante de compra antes de llevar a cabo cualquier trabajo de reparación o mantención.
- En caso de despachos a servicio técnico, el producto deberá estar adecuadamente limpio, seguro y embalado cuidadosamente para prevenir daños o lesiones durante el transporte.
- Cualquier pieza que sea reemplazada dentro de la garantía, será propiedad del servicio técnico autorizado y no será devuelta.
- La reparación o reemplazo del producto no extenderá el periodo de garantía.
- La reparación o reemplazo de su producto bajo garantía le otorga beneficios adicionales y que no afectan sus derechos como consumidor establecidos en la ley.

No dude en contactarnos, nuestro servicio de atención a clientes lo asistirá con gusto.

No dude en contactarnos, nuestro servicio de atención a clientes lo asistirá con gusto.

CHILE

Teléfono de contacto (CALL CENTER): 600 586-5000

TOYOTOMI Chile.

info@toyotomi.cl

El enchufe de conexión
debe ser conectado
solamente a un enchufe
hembra de las mismas
características del
enchufe macho

Toyotomi® brand is officially registered by Toyotomi Co., Ltd in Japan.

IMPORTADO POR TOYOTOMI CHILE.

Call Center: 600 586 5000

www.toyotomi.cl

