

# TOYOTOMI



Toyotomi® brand is officially registered by Toyotomi Co., Ltd in Japan.  
**IMPORTADO POR TOYOTOMI CHILE.**  
Call Center: 600 586 5000  
[www.toyotomi.cl](http://www.toyotomi.cl)



## Manual Instrucciones

### Horno empotrado

T08FCAGBLACK

# Advertencia:

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

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES PARA UNA CONSULTA FUTURA.

**Este equipo ha sido proyectado y fabricado según las normas europeas EN 60 335-1 y EN 60 335-2-6 y sucesivas enmiendas.**

### El equipo está en conformidad con las recomendaciones

- CEE 2006/95 sobre seguridad eléctrica (BT).
- CEE 2004/108 sobre compatibilidad electromagnética (EMC)

y en la etiqueta de identificación y en el embalaje lleva el símbolo .

Los accesorios del horno que pueden estar en contacto con los alimentos han sido fabricados con materiales conformes con la Directiva CEE 89/109 del 21/12/88.

### Este producto está en conformidad con la directiva EU 2002/96/EC.

El símbolo de la papelera tachada, colocado en el equipo, indica que, al final de su vida útil, el equipo debe tratarse separadamente de los residuos domésticos y se ha de entregar a un centro de acopio selectivo para equipos eléctricos y electrónicos o, si se compra un equipo nuevo similar, al distribuidor.

Al final de la vida del equipo, el usuario tiene que entregarlo a centros de acopio selectivo adecuados ya que, en caso contrario, se le pueden aplicar las sanciones previstas por la legislación sobre residuos.

Para evitar posibles efectos negativos en el medioambiente y la salud, y favorecer la recuperación de los materiales que forman el producto, es necesario efectuar una correcto acopio selectivo que permita reciclar, tratar y eliminar el equipo de forma compatible con la naturaleza.

Para más información sobre los sistemas de acopio disponibles, ponerse en contacto con el centro local de acopio de residuos o con la tienda donde se compró el equipo.

Los fabricantes y los importadores cumplen con su responsabilidad para el reciclado, el tratamiento y la eliminación compatible con el medioambiente, tanto directamente como participando en un sistema colectivo.

## AYUDA Y PARTES DE REPUESTO

Antes de que este aparato electrodoméstico dejara la fábrica fue probado y puesto a punto por personal experto especializado para garantizar los mejores resultados de funcionamiento.

Cualquier reparación o ajuste subsiguiente que fuera necesario deberá hacerse con el máximo cuidado y atención por parte de personal calificado.

Por esta razón recomendamos que siempre contacte a nuestro Centro de Servicio especificando, marca, modelo número de serie y tipo de problema. Toda la información correspondiente a su electrodoméstico está impresa en la etiqueta de información pegada en la parte lateral del equipo así como en su empaque original.

Un duplicado de la etiqueta de información también está en este instructivo. Favor de adjuntar esta etiqueta al manual o a una superficie accesible cercana al equipo para fácil referencia.

Esta información habilita al técnico a realizar una visita con las piezas de repuesto correctas garantizando un servicio rápido y apropiado.

Usted sólo encontrará las piezas de repuesto originales en nuestro Centro de Servicio y con nuestros agentes de ventas autorizados

## NOTAS IMPORTANTES Y PRECAUCIONES DE USO

Muchas gracias por comprar uno de nuestros productos. Estamos seguros de que este nuevo equipo, moderno, funcional y práctico, construido con materiales de primera calidad, satisfará sus exigencias.

El equipo que usted ha elegido es fácil de usar; no obstante, antes de instalarlo y utilizarlo, es importante leer con atención este manual ya que proporciona todas las instrucciones necesarias para una instalación y un uso y mantenimiento correctos. Conservar cuidadosamente este manual para poderlo consultar en cualquier momento.

El fabricante se reserva el derecho de aportar todas las modificaciones al equipo que considere necesarias o útiles, incluso en beneficio del usuario, sin alterar las características esenciales de funcionalidad y seguridad.

El fabricante declina cualquier responsabilidad por las posibles imprecisiones del manual, debidas a errores de impresión o transcripción. Nota: las figuras del presente manual se proporcionan únicamente a título indicativo.

- La instalación y el mantenimiento (párrafo “INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR”) han de ser efectuados exclusivamente por personal calificado.
- Este equipo se ha de destinar únicamente al uso para el cual ha sido proyectado: la cocción doméstica. Cualquier otro uso se considera indebido y, por lo tanto, peligroso.
- El fabricante declina cualquier responsabilidad por los eventuales daños personales o materiales debidos a una instalación, un mantenimiento o un uso incorrecto del equipo.
- Tras desembalar el equipo y los diferentes componentes sueltos, hay que comprobar que estén en perfectas condiciones. En caso de duda, no utilizar el equipo y consultar con personal calificado.
- No dejar los elementos del embalaje (cartón, bolsas de plástico, poliestireno, clavos, etc.) al alcance de niños ya que son peligrosos. Para una correcta protección del medio ambiente, todos los materiales de embalaje utilizados son ecológicos y reciclables.
- La seguridad eléctrica de este equipo sólo se garantiza cuando está correctamente conectado a una instalación de toma de tierra según lo previsto por las normas de seguridad eléctrica. El fabricante declina toda responsabilidad por el incumplimiento de dichas disposiciones. En caso de duda, solicitar un control esmerado de la instalación por parte de personal calificado.
- Antes de efectuar la conexión, asegurarse de que los datos de la placa correspondan con los de la red de distribución eléctrica y del gas (véase párrafo “CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS”).

Para usar un equipo eléctrico en condiciones seguras hay que respetar las siguientes instrucciones:

1. No tocar el equipo con las manos mojadas o húmedas.
  2. No utilizar el equipo con los pies descalzos.
  3. No tirar del cable de alimentación para desenchufar la clavija de la toma de corriente.
  4. No dejar el equipo expuesto a los agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.)
  5. No se prevé que el equipo sea utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales, por personas inexpertas o que no estén familiarizadas con el producto, a menos que estén supervisadas por una persona responsable de su seguridad o hayan recibido instrucciones preliminares del equipo.
  6. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el equipo
- Antes de utilizar el equipo por primera vez, se debe calentar en vacío y con la puerta cerrada, a temperatura máxima durante dos horas para eliminar ese olor tan característico producido por el aislamiento de la lana de vidrio. Ventilar el ambiente durante la operación.
  - Durante y tras el uso, el cristal de la puerta del horno y las partes accesibles pueden estar muy calientes, se aconseja mantener alejados a los niños del equipo.
  - Mantener bien limpio el equipo. Los residuos de comida pueden aumentar los riesgos de incendio.
  - No utilizar el horno apagado para guardar alimentos o recipientes: en caso de puesta en marcha involuntaria del mismo, se pueden provocar accidentes y graves daños.
  - Si se utiliza una toma de corriente cerca del equipo, asegurarse de que los cables de los electrodomésticos empleados no toquen el equipo y estén alejados de las partes calientes del mismo.
  - Tras utilizar el equipo, asegurarse de que todos los mandos se encuentren en posición de apagado o no activado.
  - Antes de efectuar cualquier operación de limpieza y mantenimiento, hay que desenchufar el equipo de la red de alimentación eléctrica.
  - En caso de avería y/o mal funcionamiento, apagar y desconectar el equipo de la red eléctrica y de alimentación del gas y no manipularlo. Toda reparación o puesta a punto han de ser efectuadas por parte de personal calificado con el máximo cuidado y atención. Por este motivo, recomendamos dirigirse a nuestro Centro de Asistencia más cercano e indicar el modelo del equipo de su propiedad así como una breve descripción del tipo de avería.

## DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

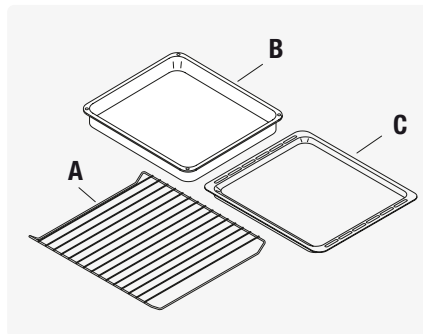
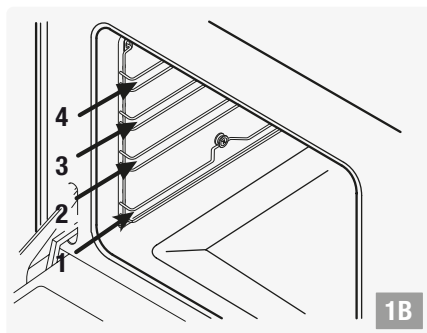
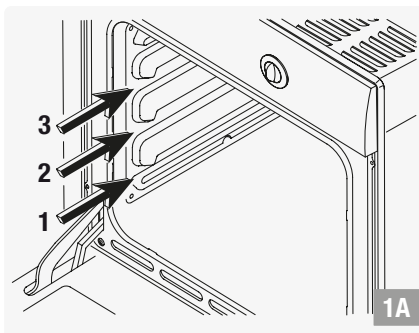
### GENERAL

Para evitar el recalentamiento del horno, el equipo está dotado con un termostato de seguridad que se activa cuando se produce una avería en el termostato principal.

En este caso, la alimentación eléctrica se interrumpe temporalmente: no intentar arreglar la avería sin ayuda, apagar la máquina y ponerse en contacto con el centro de asistencia más cercano.

Además, algunos modelos pueden poseer un ventilador de refrigeración o tangencial, cuya función es enfriar el panel frontal de mandos, los mandos, la manija de la puerta del horno y los componentes eléctricos.

El horno posee diferentes guías, en las que se pueden colocar los siguientes accesorios, cuya dotación varía en función del modelo (fig.1A, fig. 1B):



- rejilla horno (A)
- grasera o bandeja recoge gotas (B)
- bandeja pastelera o para pizza (C) (\*)
- soporte de la varilla del spiedo + varilla del spiedo + horquillas + mando (\*)

(\*) Sólo en dotación en algunos modelos

### MANDOS

**MANDO DEL TERMOSTATO DE LOS HORNOS (A)** Girando el mando hacia la derecha, se pueden seleccionar los valores de temperatura del horno para cocer los alimentos (entre 50°C y Max).

**MANDO DEL SELECTOR DE LOS HORNOS DE CONVECCIÓN NATURAL (B)**

Al girar el mando hacia la derecha o la izquierda, se encuentran los siguientes símbolos:

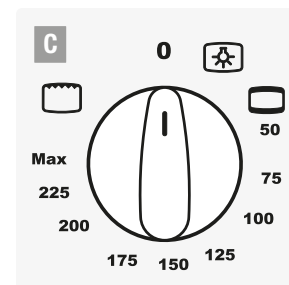
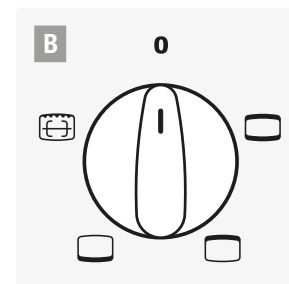
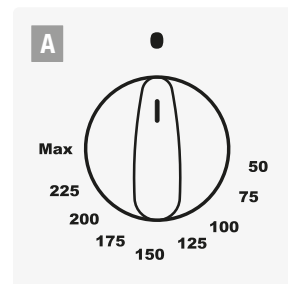
- 0 = Horno no activado
- = Activación de los elementos de calentamiento superior e inferior.
- = Activación del elemento de calentamiento superior
- = Activación del elemento de calentamiento inferior
- = Activación del elemento de calentamiento del grill y del spiedo.

Nota: la luz del horno se enciende y permanece encendida al programar cualquier función de cocción.

**MANDO DEL TERMOSTATO/CONMUTADOR DE LOS HORNOS DE CONVECCIÓN NATURAL (C)** Girando el mando hacia la derecha, se encuentran los siguientes símbolos:

- 0 = Horno no activado
- = Encendido de la luz del horno que permanece encendida en todas las funciones
- de 50°C a Maxi = Valores de las diferentes temperaturas
- = Activación del elemento de calentamiento del grill y del spiedo (\*)
- = Activación del elemento de calentamiento superior







(\*) Sólo en dotación en algunos modelos.



## DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO









### MANDO DEL SELECTOR DE "6" POSICIONES DEL LOS HORNO MULTIFUNCIÓN (D)

Al girar el mando hacia la derecha o la izquierda, se encuentran los siguientes símbolos:

- 0 = Horno apagado
-  = Encendido de la luz del horno que permanece encendida en todas las funciones
-  = Activación del ventilador
-  = Activación de los elementos de calentamiento superior e inferior
-  = Activación de los elementos de calentamiento superior e inferior con ventilador
-  = Activación del elemento de calentamiento grill + spiedo (\*)
-  = Activación del elemento de calentamiento grill con ventilador

### MANDO DEL SELECTOR DE "8" POSICIONES DEL LOS HORNO MULTIFUNCIÓN (E)

Al girar el mando hacia la derecha o la izquierda, se encuentran los siguientes símbolos:

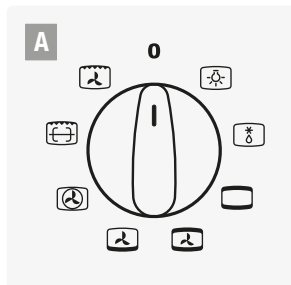
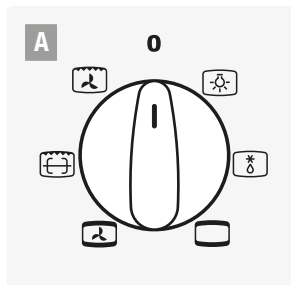
- 0 = Horno apagado
  -  = Encendido de la luz del horno que permanece encendida en todas las funciones
  -  = Activación del ventilador
  -  = Activación de los elementos de calentamiento superior e inferior
  -  = Activación de los elementos de calentamiento superior e inferior con ventilador
  -  = Activación del elemento de calentamiento inferior con ventilador
  -  = Activación del elemento de calentamiento posterior con ventilador
  -  = Activación del elemento de calentamiento grill + spiedo (\*)
  -  = Activación del elemento de calentamiento grill con ventilador
- (\*) Sólo en dotación en algunos modelos.

### LUZ TESTIGO AMARILLA

Cuando está encendido indica que el horno o el grill están activados. Durante el uso del horno se apaga cuando se alcanza la temperatura deseada. Durante la cocción es normal que este testigo se encienda y se apague varias veces ya que la temperatura del horno se encuentra controlada.

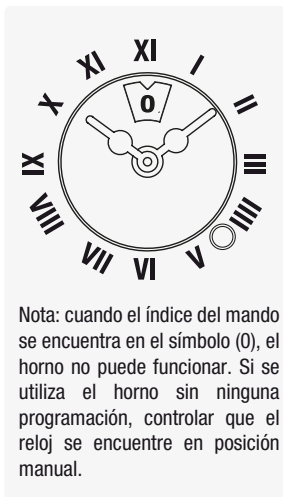
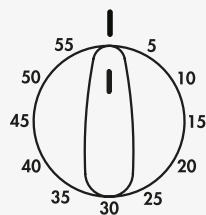
### LUZ TESTIGO ROJA

Si se encuentra presente, cuando está encendido indica que se ha activado un componente eléctrico.

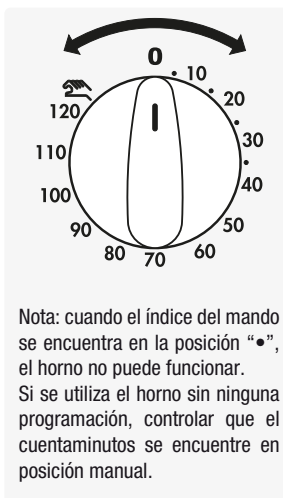


### TIMER

Este accesorio se carga girando, una vuelta por completo, el mando correspondiente hacia la derecha. Luego, girando el mando al revés, se fija el tiempo de cocción deseado expresado en minutos. Una alarma indica cuando se ha acabado el tiempo.



Nota: cuando el índice del mando se encuentra en el símbolo (0), el horno no puede funcionar. Si se utiliza el horno sin ninguna programación, controlar que el reloj se encuentre en posición manual.



Nota: cuando el índice del mando se encuentra en la posición "•", el horno no puede funcionar. Si se utiliza el horno sin ninguna programación, controlar que el cuentaminutos se encuentre en posición manual.

### RELOJ ANALÓGICO CON FINAL DE COCCIÓN

Este accesorio realiza una doble función: La de reloj y la de desactivar automáticamente el horno programando el tiempo de la duración de la cocción.

#### Programación de la hora:

Tras la conexión eléctrica o después de una interrupción de corriente pulsar y girar hacia la derecha el mando para regular la hora.

#### Funcionamiento semiautomático:

Tras haber seleccionado una cocción, sin pulsar, girar hacia la derecha el mando (M) y programar el tiempo de cocción deseado (180 minutos máximo.). Al término del tiempo programado se activa la señal acústica: que señala el apagado automático del horno. Girar el mando hasta el símbolo(0) para detenerlo.


### TIMER ELECTROMECÁNICO CON FINAL DE COCCIÓN

Este accesorio realiza una doble función: La de señalar el tiempo de cocción transcurrido y la de desactivar automáticamente el horno.

#### Funcionamiento semiautomático:

Tras haber seleccionado una cocción, girar el mando del TIMER una vuelta completa hacia la derecha y, luego, girándolo al contrario, programar el tiempo de cocción deseado (máximo 120 minutos). Transcurrido el tiempo programado se activa la señal acústica que indica que el horno se ha apagado automáticamente.

#### Funcionamiento manual:

Si el tiempo de cocción supera las 2 horas, o si se desea utilizar el horno sin activar el TIMER, girar el mando hacia la izquierda y hacer corresponder el índice con el símbolo 

## DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO


### PROGRAMADOR ELECTRÓNICO

- Reloj (se programa con la tecla 2 y 3)
- Timer (se programa con la tecla 1)
- Duración de la cocción (se programa con la tecla 2)
- Final de la cocción (se programa con la tecla 3)
- Funcionamiento manual (se programa con la tecla 2 y 3)
- Regulación del tiempo atrás (se programa con la tecla 4)
- Regulación del tiempo hacia delante (se programa con la tecla 5)


El display digital muestra siempre la hora y, pulsando la tecla correspondiente, se visualiza la duración, el tiempo de final de cocción o el cuentaminutos.

NOTA: Al término de cada programación (con exclusión del cuentaminutos), el programador desactiva el horno. Cuando se vuelva a usar el horno, si no se utiliza el programador, hay que controlar que éste se encuentre en funcionamiento manual (véanse instrucciones más adelante).



#### Programación de la hora (de 0,01 a 24,00 = hh,mm)

Tras la conexión eléctrica o la falta de corriente, en el display parpadean simultáneamente las indicaciones "A" y "0,00" o el tiempo transcurrido desde el restablecimiento de la energía eléctrica. Pulsar las teclas 2 y 3 simultáneamente y programar la hora actual pulsando la tecla 4 o 5. Terminada la programación, el símbolo "A" se apaga y se enciende el símbolo de funcionamiento manual. 



#### Funcionamiento manual

Automáticamente con la programación de la hora, el programador se configura en funcionamiento manual. Al contrario, esto puede suceder únicamente al término de la programación automática o tras haberla anulado pulsando simultáneamente las teclas 2 y 3. El símbolo "A" desaparece y el símbolo  se enciende.



#### Cuentaminutos Timer (de 0,01 a 0,59 = hh,mm)

Pulsar la tecla 1 y seleccionar el tiempo de cocción deseado mediante la tecla 4 o la 5. El símbolo  se enciende. Cuando termina el tiempo programado se activa la señal acústica y el símbolo  se apaga.

#### Funcionamiento semiautomático (con duración de la cocción de 0,01 a 23,59 = hh,mm)

Pulsar la tecla 2 y programar el tiempo de cocción mediante la tecla 4 o 5. El símbolo "A" y el símbolo  se encienden de forma permanente. Cuando termina el tiempo programado el símbolo  se apaga, el símbolo "A" parpadea y se activa la señal acústica.

#### Funcionamiento semiautomático (con final de la cocción de 0,01 a 23,59 = hh,mm)

Pulsar la tecla 3 y programar el tiempo de final cocción mediante la tecla 5, el símbolo "A" y el símbolo  se encienden de forma permanente. Cuando termina el tiempo programado el símbolo  se apaga, el símbolo "A" parpadea y se activa la señal acústica. (\*COLOCAR SIMBOLO o DIBUJO\*)

### Funcionamiento automático (con inicio de la cocción retrasado)

Programar, en primer lugar, la duración del tiempo de cocción (el símbolo "A" y el símbolo se encienden) y, luego, el final del tiempo de cocción (el símbolo se apaga) de la manera descrita anteriormente. El símbolo se enciende nuevamente cuando empieza la cocción en el horno. Cuando termina el tiempo de cocción, el símbolo se apaga, el símbolo "A" parpadea y se activa la señal acústica. (\*COLOCAR SIMBOLO o DIBUJO\*)

Señal acústica

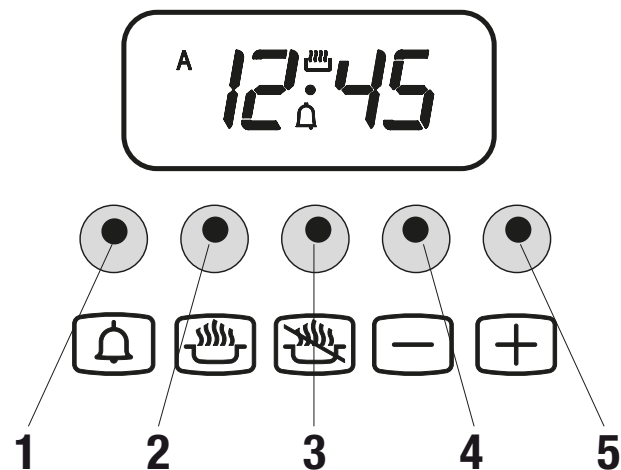
Al término de una programación o de la función de cuentaminutos, la señal acústica se activa durante aproximadamente siete minutos. Para interrumpirla antes, se tiene que pulsar una de las teclas de las funciones.

#### Inicio del programa y control.

El programa empieza una vez se ha configurado y es posible controlarlo en cualquier momento pulsando la tecla correspondiente.

#### Corrección/anulación del programa configurado

Si la hora indicada por el reloj se encuentra comprendida entre la hora de inicio de la cocción y la hora final de la cocción, la programación del funcionamiento automático es errónea. El error se ilustra inmediatamente mediante una señal acústica y el parpadeo del símbolo "A". El error de programación se puede corregir variando la duración o el tiempo del final de la cocción. Cualquier programa configurado se puede corregir en cualquier momento pulsando, en primer lugar, la tecla correspondiente de programación y, luego, la tecla 4 o 5. Para anular un programa hay que corregir el tiempo y programar un valor de "0,00". Al anular la duración del funcionamiento, se anula automáticamente el final del funcionamiento y viceversa. El horno se apaga automáticamente y el símbolo "A" parpadea.





## INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

### NOTAS SOBRE SEGURIDAD:

- No dejar el horno sin vigilar durante las cocciones. Asegúrese de que los niños no jueguen con el equipo.
- Para abrir la puerta del horno sujetar la manija por su parte central. No ejercer presiones excesivas en la puerta cuando está abierta.
- No preocuparse si durante la cocción se forma condensación en la puerta y en las paredes interiores del horno. Esto no influye en el funcionamiento del mismo
- Cuando se abra la puerta del horno, prestar atención a la salida de vapor hirviendo.
- Durante el uso el equipo se pone muy caliente. Cuidado con no tocar las partes que queman dentro del horno. Utilizar manoplas de protección para introducir o sacar los recipientes del horno.
- Cuando se ponga o quite la comida del horno, hacerlo con cuidado para que no caigan condimentos en el fondo (los aceites y las grasas, cuando se calientan, pueden inflamarse fácilmente).
- Utilizar recipientes resistentes a las temperaturas indicadas en el mando del termostato.
- Durante la cocción, para evitar resultados negativos, se aconseja vivamente no cubrir la solera del horno ni las rejillas con papel de aluminio u otros materiales.
- Utilizar siempre la graseira para recoger el jugo producido por las carnes durante la cocción con el grill como se ilustra en el párrafo “CONSEJOS PRÁCTICOS PARA LA COCCIÓN”.
- Tras utilizar el equipo, asegurarse de que todos los mandos se encuentren en posición de apagado o no activado.
- ¡ATENCIÓN! Durante y tras el uso, el cristal de la puerta del horno y las partes accesibles pueden estar muy calientes, se aconseja mantener alejados a los niños del equipo.

### ¡IMPORTANTE!

**Durante el uso del horno y del grill, la puerta del horno debe estar cerrada.**

### QUÉ HACER DURANTE LA PRIMERA PUESTA EN MARCHA

Si se encuentra presente, controlar que el accesorio de programación de la cocción se encuentre en posición manual, luego, para eliminar el olor característico producido por el aislamiento de lana de vidrio, calentar durante dos horas el horno vacío con la puerta cerrada, con la máxima temperatura. Durante esta operación no permanecer en la cocina y ventilarla. Transcurrido el tiempo requerido, dejar enfriar el equipo y limpiar su interior con agua caliente y detergente delicado. Lavar también todos los accesorios (rejilla, bandeja, graseira, varilla del spiedo, etc.) antes del uso.

**¡IMPORTANTE!. Antes de efectuar la limpieza, desenchufar el equipo de la red de alimentación eléctrica.**

### CÓMO UTILIZAR EL HORNO DE CONVECCIÓN NATURAL

#### COCCIÓN TRADICIONAL

Girar el mando del selector (B) hasta el símbolo y regular el mando del termostato (A) o el mando termostato/conmutador (C) hasta la temperatura deseada. Si se efectúa el precalentamiento, para poder introducir los alimentos hay que esperar a que el testigo amarillo del termostato se apague. Al seleccionar esta función se activan los elementos calentadores superior e inferior que distribuyen calor a los alimentos desde arriba y desde abajo. Esta cocción está indicada para cualquier tipo de alimento (carne, pescado, pan, pizza, pasteles...).

#### DORADO CON LA RESISTENCIA SUPERIOR

Girar el mando del selector (B o C) hasta el símbolo y regular el mando del termostato (A) hasta la temperatura máxima. Al seleccionar esta función se activa el elemento calentador superior periférico que distribuye el calor directamente sobre los alimentos. Esta función está especialmente indicada para dorar la parte superior de los alimentos o tostar pan.

#### COCCIÓN CON RESISTENCIA INFERIOR

Girar el mando del selector (B) hasta el símbolo y regular el mando del termostato (A) hasta la temperatura deseada. Esperar a que transcurran 10 minutos antes de introducir los alimentos. Al seleccionar esta función se activa el elemento calentador inferior. Esta función está especialmente indicada para las cocciones que requieren un calor moderado superficial (por ejemplo: dulces recubiertos con fruta o mermelada, pasteles de queso, alimentos que se tiene que gratinar) o para dar un toque final de cocción, sin comprometer un dorado perfecto. Además sirve para calentar productos gastronómicos ya preparados.

#### COCCIÓN AL GRILL

Girar el mando del selector (B o C) hasta el símbolo y regular el eventual mando del termostato (A) hasta la temperatura deseada. Al seleccionar esta función se activa el elemento calentador superior central que distribuye el calor directamente sobre los alimentos (fig. 4). Además de asar, el grill se puede utilizar para dorar ligeramente los alimentos ya cocidos. Cuando se activa el grill, también se activa, si lo hay, el spiedo. Utilizar siempre la graseira para recoger el jugo, de la manera indicada en el párrafo “CONSEJOS PRÁCTICOS PARA LA COCCIÓN

### UTILIZAR EL HORNO MULTIFUNCIÓN

#### DESCONGELACIÓN CON AIRE AMBIENTAL

Girar el mando del selector (D o E) hasta el símbolo y luego introducir los alimentos que se tienen que descongelar en el horno. El tiempo necesario para la descongelación depende de la cantidad y del tipo de alimento. Al seleccionar esta función se activa únicamente el ventilador que hace circular el aire que choca contra los alimentos y los descongela muy lentamente. Muy indicado para frutas y pasteles.

#### COCCIÓN TRADICIONAL

Girar el mando del selector (D o E) hasta el símbolo y regular el mando del termostato (A) hasta la temperatura deseada. Si se efectúa el precalentamiento, para introducir los alimentos hay que esperar a que el testigo amarillo del termostato se apague. Al seleccionar esta función, se activan los elementos calentadores superior e inferior que distribuyen calor a los alimentos desde arriba y desde abajo. Esta cocción está indicada para cualquier tipo de alimento (carne, pescado, pan, pizza, pasteles...).

#### COCCIÓN TRADICIONAL FORZADA

Girar el mando del selector (D o E) hasta el símbolo y regular el mando del termostato (A) hasta la temperatura deseada. Si se efectúa el precalentamiento, para poder introducir los alimentos hay que esperar a que el testigo amarillo del termostato se apague. Al seleccionar esta función se activan los elementos calentadores superior e inferior y el calor se distribuye mediante el ventilador. Esta cocción es especialmente indicada para cocinar rápida y simultáneamente varios alimentos situados en peldaños diferentes (fig. 3).

## INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

### **DESCONGELACIÓN Y CALENTAMIENTO CON AIRE CALIENTE**

Girar el mando del selector (E) hasta el símbolo y regular el mando del termostato (A) e introducir los alimentos en el horno. Al seleccionar esta función, se activa el elemento de calentamiento inferior y el calor se distribuye mediante el ventilador. Esta función está especialmente indicada para descongelar y calentar productos gastronómicos ya preparados.

### **COCCIÓN POR CONVECCIÓN FORZADA CON RESISTENCIA POSTERIOR**

Girar el mando del selector (E) hasta el símbolo y regular el mando del termostato (A) e introducir los alimentos en el horno. Si se efectúa el precalentamiento, para introducir los alimentos hay que esperar a que el testigo amarillo del termostato se apague. Al seleccionar esta función, se activa el elemento de calentamiento inferior posterior y el calor se distribuye mediante el ventilador. Por lo tanto, el calor se distribuye de forma rápida y uniforme por todo el interior del horno y es posible cocer simultáneamente alimentos de varios tipos situados en peldaños diferentes (fig. 3).

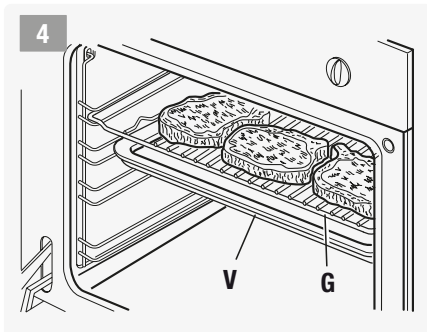
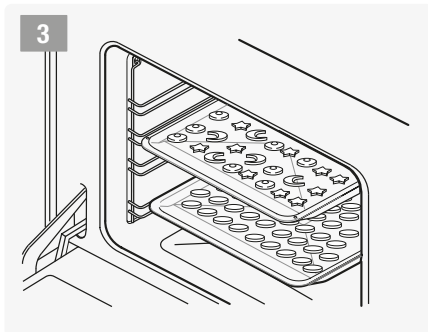
### **COCCIÓN AL GRILL**

Girar el mando del selector (D o E) hasta el símbolo y regular el mando del termostato (A) hasta la temperatura deseada. Al seleccionar esta función, se activa el elemento de calentamiento superior central que distribuye directamente el calor a los alimentos (fig. 4). Además de asar, el grill se puede utilizar para dorar ligeramente los alimentos ya cocidos o tostar pan. Cuando se activa el grill, también se activa, si lo hay, el spiedo.

### **COCCIÓN AL GRILL FORZADA**


Girar el mando del selector (D o E) hasta el símbolo y regular el mando del termostato (A) hasta la temperatura deseada. Al seleccionar esta función, se activa el elemento de calentamiento superior central y el calor se distribuye mediante el ventilador. Esta cocción está especialmente indicada para suavizar la irradiación directa del elemento de calentamiento superior utilizando temperaturas de cocción inferiores, permitiendo que los alimentos se doren de manera uniforme y crujiente. Ideal para pescado y tostadas. Cuando se activa el grill, también se activa, si lo hay, el spiedo.

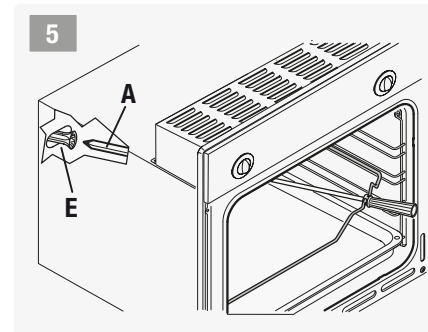
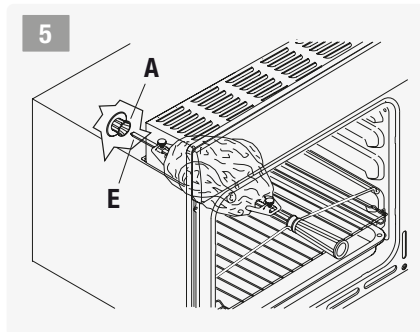
**Utilizar siempre la grasera para recoger el jugo, como se ilustra en el párrafo “CONSEJOS PRÁCTICOS PARA LA COCCIÓN”.**



### **CÓMO USAR EL SPIEDO**

(sólo en dotación en algunos modelos) (fig.5)

- Introducir el pollo o las piezas que se deben asar con el grill en la varilla, prestando atención en apretarlo bien entre las dos horquillas y equilibrarlo para evitar esfuerzos inútiles en el motor.
- Tras haber introducido el soporte en el 2º peldaño, apoyar la varilla en el soporte e introducir su extremo (A) en la correspondiente conexión del motor (E).
- Utilizar siempre la grasera para recoger el jugo, como se ilustra en el párrafo “CONSEJOS PRÁCTICOS PARA LA COCCIÓN”.
- Desenroscar y quitar la empuñadura de la varilla cerrar la puerta del horno.
- Girar el mando del selector hasta el símbolo  y regular el mando del termostato (A) o el mando termostato/conmutador (C) hasta la temperatura indicada en el párrafo TABLA PARA LAS COCCIONES. Cuando se activa el grill, también se activa el spiedo.





## INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

### CONSEJOS PRÁCTICOS PARA LA COCCIÓN

#### Pasteles y pan:

- Antes de iniciar la cocción de pasteles o pan, precalentar el horno durante 15 minutos como mínimo
- Durante la cocción no se tiene que abrir la puerta ya que el aire frío interrumpe la fermentación.
- Terminada la cocción, dejar reposar los pasteles en el horno apagado durante unos 10 minutos.
- No utilizar la bandeja de horno esmaltada o grasera en dotación para cocer los pasteles.
- ¿Cómo saber si el pastel está cocido? Aproximadamente 5 minutos antes del final del tiempo de cocción introducir un palillo de madera en la parte más alta del pastel. Si al sacar el palillo está seco, significa que el pastel está cocido.
- Si el pastel se “baja”. la próxima vez, utilizar menos líquidos o reducir la temperatura unos 10°C.
- Si el pastel queda demasiado seco. Con un palillo, efectuar unos pequeños orificios en el pastel y echarle unas gotas de zumo de fruta o de una bebida alcohólica. La próxima vez, aumentar la temperatura unos 10°C y reducir los tiempos de cocción.
- Si el pastel está demasiado oscuro por encima. La próxima vez, colocarlo a una altura inferior, reducir la temperatura y prolongar los tiempos de cocción.
- Si el pastel está quemado por arriba. Eliminar la parte quemada y espolvorear azúcar en la superficie o guarnecerlo con nata, crema, mermelada, etc.
- Si el pastel está demasiado oscuro por debajo. La próxima vez, colocarlo a una altura superior y reducir la temperatura.
- Si el pan o el pastel poseen una óptima cocción exterior pero su interior no está cocido. La próxima vez, utilizar menos líquidos, reducir la temperatura y prolongar los tiempos de cocción.
- Si el pastel no se desengancha del molde. Desenganchar el borde del molde con un cuchillo, recubrir el pastel con un trapo húmedo y dar la vuelta al molde. La próxima vez untar bien el molde y esparcir sobre éste un poco de harina o pan rallado.
- Si las galletas no se desenganchan de la bandeja pastelera. Colocar la bandeja en el horno durante unos minutos y desenganchar las galletas antes de que se enfríen. La próxima vez utilizar papel para horno para evitar este inconveniente.

#### Primeros platos y carnes:

- Si la cocción del alimento supera los 40 minutos, apagar el horno 10 minutos antes del final de la cocción y aprovechar el calor residual (ahorro energético).
- El asado permanece más jugoso si se cuece en una fuente cerrada y queda más dorado y crujiente si se cuece en una fuente abierta.
- Las carnes blancas, las aves y el pescado requieren, en general, temperaturas de cocción medias (inferiores a los 200°C).
- Las cocciones “crudas” de carnes rojas requieren altas temperaturas (más de 200°C) y tiempos breves.
- Para obtener asados sabrosos, untar la carne con mantequilla.
- Si el asado queda duro: la próxima vez, marinar más la carne.
- Si el asado está demasiado oscuro por encima o debajo. La próxima vez, colocarlo a una altura inferior o superior, reducir la temperatura y prolongar los tiempos de cocción.
- ¿El asado no está bien cocido? Cortarlo a rodajas, colocarlo en una bandeja con su jugo y terminar la cocción.

#### Cocción con el grill:

- Untar ligeramente y aromatizar los alimentos que se deben cocer antes de ponerlos en el grill.
- Utilizar siempre la grasera para recoger el jugo, producido por las carnes durante su cocción. Colocarla en uno de los peldaños debajo de la rejilla (fig. 4) o apoyarla en el fondo del horno (fig. 5). Echar siempre un poco de agua en la grasera. El agua impide que las grasas se quemen, creando malos olores y humo. Añadir más agua durante la cocción para evitar que se evapore excesivamente.
- Girar los alimentos a mitad cocción.

**El aluminio es un material que se corroe fácilmente si entra en contacto directo con los ácidos orgánicos presentes en los alimentos o añadidos durante la cocción (por ejemplo: vinagre, limón, etc.). Por lo tanto, se aconseja no apoyar nunca de manera directa los alimentos que se deben cocer sobre accesorios de aluminio y esmaltados y utilizar siempre el papel para horno.**

## TABLA PARA LAS COCCIONES EN EL HORNO

| ALIMENTOS             | Peso kg | N° peldaños desde abajo | HORNO DE CONVECCIÓN NATURAL |                                 | HORNO DE CONVECCIÓN FORZADA (CON AYUDA DEL VENTILADOR) |                                 |
|-----------------------|---------|-------------------------|-----------------------------|---------------------------------|--------------------------------------------------------|---------------------------------|
|                       |         |                         | Temperatura en °C           | Tiempos de cocción (en minutos) | Temperatura en °C                                      | Tiempos de cocción (en minutos) |
| <b>CARNES</b>         |         |                         |                             |                                 |                                                        |                                 |
| Carne asada           | 1       | 2                       | 200-225                     | 100-120                         | 190                                                    | 100-120                         |
| Roastbeef             | 1       | 1                       | 200-225                     | 40-50                           | 190                                                    | 40-50                           |
| Cerdo asado           | 1       | 2                       | 200-225                     | 100-120                         | 190                                                    | 100-120                         |
| Cordero asado         | 1       | 1                       | 200-225                     | 100-120                         | 190                                                    | 100-120                         |
| <b>CARNE DE CAZA</b>  |         |                         |                             |                                 |                                                        |                                 |
| Conejo asado          | 1       | 2                       | 225-Máx                     | 50-60                           | 225-Máx                                                | 50                              |
| Faisán asado          | 1       | 2                       | 225-Máx                     | 60-70                           | 225-Máx                                                | 60                              |
| Perdiz asada          | 1       | 2                       | 225-Máx                     | 50-60                           | 225-Máx                                                | 50                              |
| <b>AVES</b>           |         |                         |                             |                                 |                                                        |                                 |
| Pollo asado           | 1       | 2                       | 200-225                     | 80-90                           | 190                                                    | 70-80                           |
| Pavo asado            | 1       | 2                       | 200-225                     | 100-120                         | 190                                                    | 90-110                          |
| Pato asado            | 1       | 2                       | 200-225                     | 90-110                          | 190                                                    | 80-100                          |
| <b>PESCADO</b>        |         |                         |                             |                                 |                                                        |                                 |
| Pescado asado         | 1       | 2                       | 200                         | 30-35                           | 170-190                                                | 25-30                           |
| Pescado estofado      | 1       | 2                       | 175                         | 20-25                           | 160-170                                                | 15-20                           |
| <b>PASTA AL HORNO</b> |         |                         |                             |                                 |                                                        |                                 |
| Lasaña                | 2,5     | 1                       | 210-225                     | 60-75                           | 225-Máx                                                | 30-40                           |
| Canelones             | 2,5     | 1                       | 210-225                     | 60-75                           | 225-Máx                                                | 30-40                           |
| <b>PIZZA</b>          |         |                         |                             |                                 |                                                        |                                 |
|                       | 1       | 2                       | 225-Máx                     | 25-30                           | 225-Máx                                                | 20-25                           |
| <b>PAN</b>            |         |                         |                             |                                 |                                                        |                                 |
|                       | 1       | 2                       | 225-Máx                     | 20-25                           | 220                                                    | 20                              |
| <b>PASTELERÍA</b>     |         |                         |                             |                                 |                                                        |                                 |
| Galletas en general   |         | 2                       | 190                         | 15                              | 170-190                                                | 15                              |
| Hojaldre              |         | 2                       | 200                         | 20                              | 190-200                                                | 20                              |
| Rosquillas            | 0,8     | 2                       | 200                         | 40-45                           | 190-200                                                | 40-45                           |
| Muffins               |         | 2                       | 180                         | 30-35                           | 160-170                                                | 30-25                           |
| <b>TORTAS</b>         |         |                         |                             |                                 |                                                        |                                 |
| Torta Paraíso         | 0,8     | 2                       | 190                         | 52                              | 170-190                                                | 45                              |
| Torta de fruta        | 0,8     | 2                       | 200                         | 65                              | 190-200                                                | 65                              |
| Torta de chocolate    | 0,8     | 2                       | 200                         | 45                              | 190-200                                                | 45                              |
| Strudel               | =       | 2                       | 180-190                     | 60-50                           | 175-190                                                | 50-40                           |
| Torta salada          | =       | 2                       | 210-225                     | 45-55                           | 200-210                                                | 55-45                           |

Los valores indicados en las tablas (temperaturas y tiempos de cocción) son indicativos y pueden variar en función de las diferentes costumbres culinarias. La tabla prevé los tiempos de cocción en un único peldaño. En las cocciones de convección forzada (con la ayuda del ventilador), si se utilizan varios peldaños (las rejillas se tienen que colocar en el 1er y en el 3er peldaño), los tiempos de cocción se tendrán que aumentar unos 5 ÷ 10 minutos.

## TABLA PARA LAS COCCIONES CON EL GRILL

| ALIMENTOS         | Peso kg | N° peldaños desde abajo | HORNO DE CONVECCIÓN NATURAL |                                 | HORNO DE CONVECCIÓN FORZADA (CON AYUDA DEL VENTILADOR) |                   |                                 |        |
|-------------------|---------|-------------------------|-----------------------------|---------------------------------|--------------------------------------------------------|-------------------|---------------------------------|--------|
|                   |         |                         | Temperatura en °C           | Tiempos de cocción (en minutos) |                                                        | Temperatura en °C | Tiempos de cocción (en minutos) |        |
|                   |         |                         |                             | lado 1                          | lado 2                                                 |                   | lado 1                          | lado 2 |
| <b>CARNES</b>     |         |                         |                             |                                 |                                                        |                   |                                 |        |
| Chuleta           | 0,50    | 3                       | 225-Máx                     | 15                              | 15                                                     | 200               | 15                              | 15     |
| Bistec            | 0,15    | 3                       | 225-Máx                     | 5                               | 5                                                      | 200               | 5                               | 5      |
| Pollo (mitad)     | 1       | 2                       | 225-Máx                     | 25                              | 25                                                     | 200               | 18                              | 18     |
| <b>PESCADO</b>    |         |                         |                             |                                 |                                                        |                   |                                 |        |
| Trucha            | 0,42    | 3                       | 225-Máx                     | 18-10                           | 18-10                                                  | 200               | 10                              | 10     |
| Lubina            | 0,40    | 3                       | 225-Máx                     | 18-20                           | 18-20                                                  | 200               | 10-12                           | 10-12  |
| Lenguado          | 0,20    | 2                       | 225-Máx                     | 10-15                           | 10-15                                                  | 200               | 7                               | 7      |
| <b>PAN</b>        |         |                         |                             |                                 |                                                        |                   |                                 |        |
| Tostadas          |         | 3                       | 225-Máx                     | 2-3                             | 2-3                                                    | 200               | 2-3                             | 2-3    |
| <b>Spiedo (*)</b> |         |                         |                             |                                 |                                                        |                   |                                 |        |
| <b>POLLO</b>      | 1,3     | 2                       | 225-Máx                     | 90-80                           |                                                        | =                 | =                               |        |

### (\*) Sólo disponible en algunos modelos

Los valores indicados en las tablas (temperaturas y tiempos de cocción) son indicativos y pueden variar en función de las diferentes costumbres culinarias. De manera particular, en las cocciones de las carnes al grill, estos valores dependen mucho del espesor de la carne y del gusto personal.

Antes de limpiar o de realizar un mantenimiento, aisle el equipo de la toma eléctrica.

- No utilice un limpiador al vapor para limpiar este equipo.
- No use materiales abrasivos o virutillas metálicas afiladas para limpiar el vidrio de la puerta horno, puesto que pueden arañar y causar la rotura del vidrio.
- No deje, en ningún momento, vinagre, café, leche, agua salada, o jugo de limón o jitomate sobre la superficie.
- Apague el horno antes de retirar el protector del ventilador para su limpieza. Vuelva a colocar la protección después de la limpieza

## PARTES EXTERIORES

Efectuar la limpieza con un trapo suave embebido con agua jabonosa. NO lavar las partes si éstas todavía se encuentran calientes. JAMÁS utilizar esponjas o productos abrasivos ni solventes aromáticos o alifáticos para quitar manchas o adhesivos sobre las superficies de acero inoxidable o pintado.

## PARTES INTERNAS DEL HORNO

Se aconseja limpiar el horno tras cada uso para eliminar los residuos de cocción, grasa o azúcar que, si se queman durante las cocciones sucesivas, pueden crear incrustaciones o mancha indelebles y olores desagradables.

La limpieza se tiene que efectuar siempre con el horno templado con agua jabonosa, prestando mucha atención en aclarar y secar perfectamente las paredes. Nunca utilizar esponjas o productos abrasivos. Siempre lavar los accesorios utilizados.

No rociar ni lavar las resistencias eléctricas o el bulbo del termostato, con productos ácidos (controlar la etiqueta de información del producto que se utiliza). El fabricante declina toda responsabilidad debido a los daños provocados por una limpieza equivocada.

## JUNTA DE LA PARTE FRONTAL DEL HORNO

La junta de la parte frontal del horno asegura la hermeticidad y, por lo tanto, garantiza el funcionamiento correcto del horno. Se aconseja:

- limpiarla evitando el uso de objetos o productos abrasivos.
- controlar periódicamente su estado.

Si la junta se endurece o se daña, ponerse en contacto con el Centro de Asistencia más cercano y no utilizar el horno hasta que se haya reparado.

## REJILLAS LATERALES DEL HORNO (fig. 6)

Para una perfecta limpieza de las rejillas laterales del horno, éstas se pueden extraer de la siguiente manera:

1. Hacer presión con un dedo sobre la última rejilla, para liberarla del perno de sujeción.
2. Levantarla hacia arriba y extraer las rejillas.

Para montarlas, seguir las operaciones anteriores a la inversa.

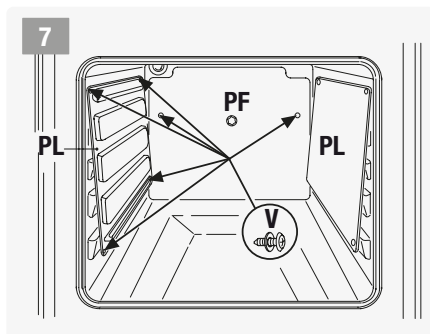
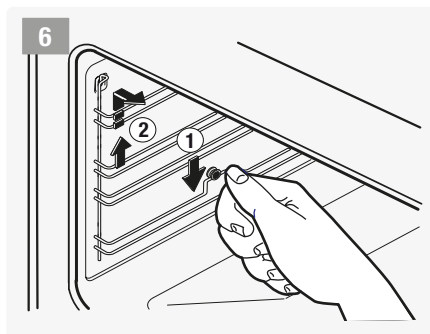
## PANELES AUTOLIMPIANTES (fig. 7) - Opcional

Las paredes del horno se pueden proteger con paneles recubiertos con un esmalte microporoso antigrasa que absorbe y elimina las salpicaduras que se crean durante la cocción.

En caso de derrames abundantes de líquidos o grasas, secar inmediatamente con una esponja húmeda y calentar el horno durante 2 horas en la posición Maxi del termostato. Esperar a que el horno se haya enfriado, luego pasar nuevamente una esponja húmeda. Si la suciedad persiste, volver a efectuar estas operaciones.

Se aconseja extraer, periódicamente, los paneles del horno, limpiarlos con agua jabonosa templada y secarlos con un trapo suave. Para el desmontaje es necesario desenroscar los tornillos (V), extraer los paneles laterales (PL) y el panel de fondo (PF).

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



### SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA DEL HORNO

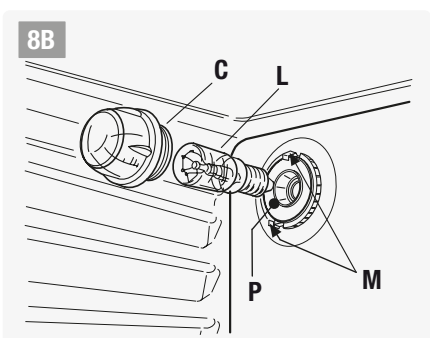
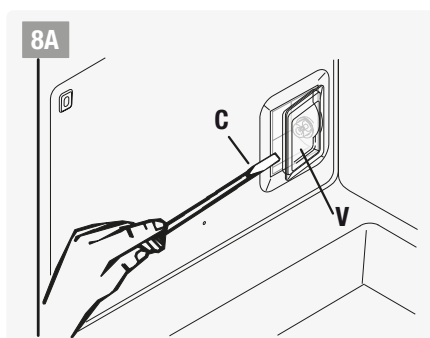
**¡¡ATENCIÓN!!** Antes de cambiar la bombilla desconecte el equipo de la corriente.

Si es necesario sustituir la lámpara del horno (L), ésta debe poseer las siguientes características:  
15 W - 230 V~ - 50 Hz - E 14 - resistente a altas temperaturas (300°C).

Esperar que el horno se haya enfriado luego, para sustituir la lámpara efectuar las siguientes operaciones:

**Portalámpara 1 (fig. 8A).** Extraer las rejillas laterales del horno de la manera descrita en el párrafo precedente luego, quitar el vidrio de protección (V) del portalámparas, haciendo palanca con un destornillador (C) entre el mismo y la pared interior del horno. Sustituir la lámpara y volver a montar todas las piezas siguiendo las operaciones indicadas anteriormente a la inversa

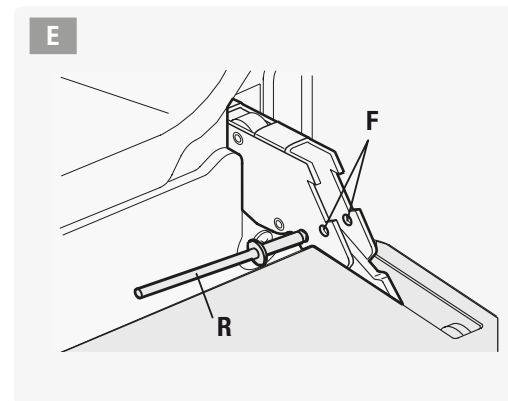
**Portalámpara 2 (fig. 8B).** Desatornille la cubierta protectora de cristal en dirección contraria a las manecillas del reloj (C) y remplace la lámpara. Vuelva a colocar la cubierta, atornillándola de nuevo en dirección a las manecillas del reloj.



### DESMONTAJE Y MONTAJE DE LA PUERTA HORNO

Para una limpieza más fácil del horno se puede desmontar la puerta del mismo siguiendo las siguientes instrucciones:

- Abrir la puerta del horno y de insertar clavos o remaches (R) en el agujero (F) de la bisagra (fig. E)
- Parcialmente cerrar la puerta, forzando hacia arriba, al mismo tiempo, a la libertad de dejar los dientes y articulación del sector
- Una vez que la bisagra es libre, tire la puerta hacia delante inclinando ligeramente hacia arriba para liberar el sector.
- Para volver a proceder en orden inverso, con atención a la posición correcta de los sectores.



Algunos inconvenientes de funcionamiento pueden ser debidos a una falta de mantenimiento o a errores que se pueden solucionar fácilmente, sin que intervenga el servicio de asistencia técnica.

| PROBLEMA                                                | SOLUCIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| El horno no funciona                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verificar que el equipo está enchufado</li> <li>• Controlar que los mandos estén programados correctamente para la cocción y que el timer se encuentre en la posición manual, repetir las instrucciones descritas en este manual.</li> <li>• Controlar los interruptores de seguridad de la instalación eléctrica, o bien que un electricista le asista en caso de fallo.</li> </ul> |
| Durante el uso no se enciende el testigo del termostato | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Girar el termostato hasta una temperatura superior.</li> <li>• Girar el selector hasta otra función.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| No se enciende la luz interior del horno                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Girar el selector hasta otra función.</li> <li>• Controlar que la lámpara del horno está bien enroscada.</li> <li>• Reemplazar la lámpara por una nueva en nuestros centros de asistencia y montarla según las instrucciones contenidas en este manual.</li> </ul>                                                                                                                   |

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| DIMENSIONES MÍNIMAS DEL ESPACIO PARA EMPOTRAR EL HORNO (fig.9) | altura mm | anchura mm | profundidad mm |
|----------------------------------------------------------------|-----------|------------|----------------|
| Horno de convección natural                                    | 570       | 560        | 550            |
| Horno de convección forzada (ventilador)                       | 570       | 560        | 550            |

### COMPONENTES ELÉCTRICOS

| Descripción                          | Datos nominales                |
|--------------------------------------|--------------------------------|
| <b>Guías en relieve</b>              |                                |
| resistencia inferior del horno       | 1400w o 1.600w                 |
| resistencia superior del horno-grill | 700 + 1.800w                   |
| resistencia posterior del horno      | 2.000w                         |
| resistencia del grill                | 1.800w                         |
| lámpara del horno                    | 15w - E 14 - T300              |
| motor del spiedo(*)                  | 4w                             |
| ventilador tangencial                | 18..22w                        |
| motoventilador                       | 25..29w                        |
| cable de alimentación                | H05 RR-F 3x1.5 mm <sup>2</sup> |
| <b>Guías metálicas</b>               |                                |
| resistencia inferior del horno       | 1.400w (240v)                  |
| resistencia superior del horno-grill | 800+1.800                      |

(\*) sólo en algunos modelos

### INFORMACIÓN TÉCNICA

La instalación y el mantenimiento descritos en este párrafo han de ser efectuados exclusivamente por personal calificado. El fabricante declina cualquier responsabilidad por los eventuales daños personales o materiales, debidos a una instalación incorrecta del equipo.

- Tras desembalar el equipo y los diferentes componentes sueltos, hay que comprobar que estén en perfectas condiciones. En caso de duda, no utilizar el equipo y consultar con el Centro de asistencia.
- Algunos componentes se han montado en el equipo protegidos con un revestimiento de plástico. que se ha de quitar antes de utilizar el equipo. Se aconseja cortar los bordes del revestimiento con un cuchillo cartonero, o con una aguja.
- No usar la manilla de la puerta del horno para levantar o arrastrar el equipo.

No dejar los elementos del embalaje (cartón, bolsas de plástico, poliestireno, clavos, etc.) al alcance de niños ya que son peligrosos. Para una correcta protección del medio ambiente, todos los materiales de embalaje utilizados son ecológicos y reciclables. Las piezas de madera no han sido tratadas químicamente. Los cartones están producidos con el 80% - 100% de papel reciclado. Las bolsas de plástico son de polietileno (PE), las cintas de polipropileno (PP) y el material de relleno es de poliestirol expandido (PS) sin clorofluorocarburos. Mediante el tratamiento y la reutilización, las materias primas se pueden ahorrar y los volúmenes de los desechos se pueden reducir. El embalaje, para su reutilización, se puede llevar a la tienda donde se ha comprado

### ADVERTENCIAS

- Las paredes adyacentes y circundantes el equipo deben resistir una sobret temperatura de 70 °C.
- El adhesivo que une la lámina de plástico al mueble ha de resistir temperaturas superiores a 150°C para evitar que el revestimiento se despegue.

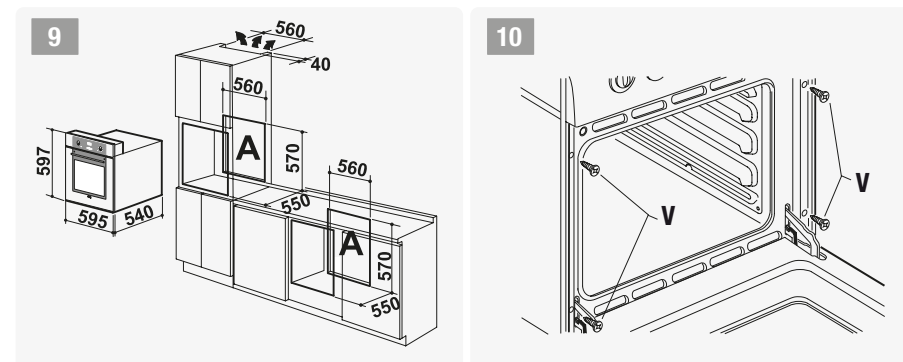
### INTRODUCCIÓN Y FIJACIÓN DEL HORNO

El horno se puede instalar en un mueble de columna o en un mueble bajo, realizando en el mismo una abertura para empotrarlo de la manera indicada en la fig. 9.

Para asegurar una óptima ventilación del equipo, hay que quitar la pared posterior del mueble bajo o realizar la abertura (A) ilustrada en la fig. 9.

Introducir en la apertura del mueble el horno y sujetarlo con los tornillos (V) (fig. 10).

El horno se debe apoyar en una superficie que soporte su peso, ya que la sujeción mediante los tornillos sólo sirve para evitar que el mueble pueda salir.



## INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

### CONEXIÓN ELÉCTRICA

La conexión eléctrica se ha de efectuar en conformidad con las normativas y disposiciones legales en vigor.

#### Antes de efectuar la conexión, asegurarse de que:

- La tensión eléctrica del equipo y de las tomas de corriente sean adecuadas a la potencia máxima del equipo (véase la etiqueta de señalización colocada en la parte lateral del mismo y en correspondiente manual).
- La toma de corriente o el equipo posean una conexión a tierra correcta según las normativas y disposiciones legales actualmente en vigor. El fabricante declina toda responsabilidad por el incumplimiento de dichas disposiciones.
- El enchufe o el interruptor omnipolar usados deben estar cerca del equipo instalado.

#### Cuando la conexión a la red de alimentación se efectúa mediante toma de corriente

- Si el cable de alimentación no posee un enchufe normalizado, conectarle uno adecuado la carga indicada en la etiqueta de identificación. Conectar los cables respetando las indicaciones siguientes y teniendo presente que el conductor de tierra ha de ser más largo que los conductores de fase:

letra L (fase) = cable de color marrón  
letra N (neutro) = cable de color azul  
símbolo ⊕ (tierra) = cable de color verde-amarillo

- El cable de alimentación ha de colocarse de manera que en ningún punto pueda alcanzar nunca una temperatura superior a 75°C.
- No utilizar reducciones, adaptadores o desviaciones para la conexión porque pueden provocar falsos contactos que, a su vez, pueden ocasionar peligrosos recalentamientos

#### Cuando la conexión se efectúa directamente a la red de eléctrica:

- Instalar, entre el equipo y la red, un interruptor omnipolar, adecuado para la carga del equipo, con abertura mínima entre sus contactos de 3 mm.
- Se recuerda que el cable de tierra no tiene que ser interrumpido por el interruptor.
- Para reemplazar el cable de alimentación, requieren que el componente de nuestros centros de servicio o de los distribuidores

### MANTENIMIENTO

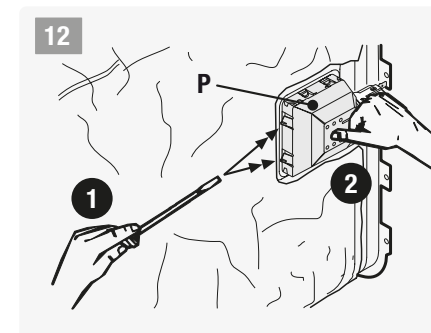
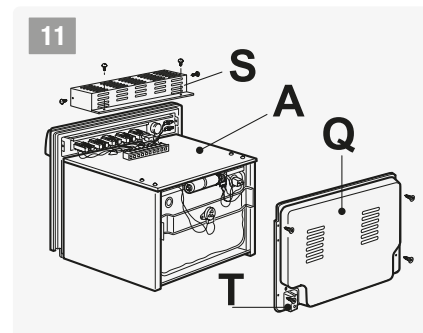
Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento o sustitución, desconectar el equipo de la red eléctrica.

#### SUSTITUCIÓN DE LOS COMPONENTES ELÉCTRICOS

- Para sustituir la lámpara del horno, véanse las instrucciones en el párrafo SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA DEL HORNO
- Para acceder a los otros componentes eléctricos, es indispensable extraer el horno de su sede tras desenroscar los tornillos (V) (fig. 10).

Con la simple extracción del horno se puede intervenir directamente en la regleta de conexiones (T) (fig. 11)

- Si se sustituye el cable de alimentación, tomar el componente a nuestros centros de servicio o distribuidores. Respetar, además, las advertencias indicadas en el párrafo "CONEXIÓN ELÉCTRICA".
- Quitar la protección posterior (Q) para acceder al motorreductor, a las resistencias, al limitador de temperatura y al portalámparas (fig. 11).
- Para sustituir el portalámparas (P) (fig.12), desatornille el casquillo de protección de vidrio (C), forzar con un destornillador las puntas de los resortes de bloqueo (V) y extraer el portalámparas hacia la parte interna del horno.
- Para sustituir el termostato, el conmutador, el programador y los testigos, quitar la caja de protección (S) (fig. 11). Quitar los mandos y, luego, desenroscar los tornillos inferiores para liberar los componentes que se deben cambiar.



## 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.

## GARANTÍA Y SERVICIO TÉCNICO

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