Se recomienda leer detenidamente este manual, que contiene todas las indicaciones para mantener inalteradas las cualidades estéticas y funcionales del aparato adquirido. Para más información sobre el producto: www.smeg.com

ADVERTENCIAS

Advertencias generales de seguridad

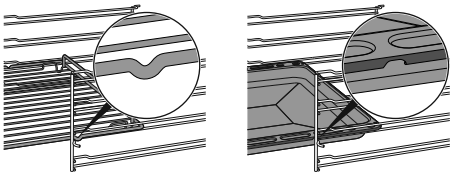
Daños a las personas

- ATENCIÓN: Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante su uso: los niños pequeños deben mantenerse alejados,
- ATENCIÓN: Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante su uso: no toque los elementos que producen el calor.
- Protéjase las manos con guantes térmicos para mover alimentos dentro del horno.
- Nunca intente apagar una llama o incendio con agua: apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una tela ignífuga.
- El uso de este aparato está permitido a los niños a partir de los 8 años de edad y a las personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o con falta de experiencia y conocimiento, supervisados o instruidos por personas adultas y responsables de su seguridad.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no están continuamente vigilados.
- No permita que los niños menores de 8 años se acerquen al aparato durante su funcionamiento.
- Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser efectuadas por niños sin supervisión.
- Hay que vigilar siempre el proceso de cocción. Hay que vigilar constantemente un proceso de cocción breve.
- No deje el aparato sin vigilancia durante las cocciones que puedan liberar grasas y aceites y que al sobrecalentarse podrían inflamarse. Preste la máxima atención.
- No vierta agua directamente en las bandejas muy calientes.
- Mantenga la puerta cerrada durante la cocción.
- Si tuviera que intervenir durante la cocción o al final de la misma, abra la puerta 5 centímetros durante unos segundos, deje salir el vapor y luego ábrala completamente.

- No introduzca objetos metálicos puntiagudos (cubiertos o utensilios) en las ranuras.
- Apague el aparato después de su uso.
- NO UTILICE NI CONSERVE MATERIALES INFLAMABLES CERCA DEL APARATO.
- NO UTILICE AEROSOLES CERCA DE ESTE APARATO MIENTRAS ESTÉ FUNCIONANDO.
- NO MODIFIQUE EL APARATO.
- Haga realizar la instalación, el mantenimiento y las reparaciones por personal cualificado conforme a las normas vigentes.
- Nunca intente reparar el aparato personalmente, diríjase a un técnico cualificado.
- No tire nunca del cable para desenchufar.

Daños al aparato

- En las partes de cristal no utilice detergentes abrasivos agresivos o corrosivos (por ejemplo, productos en polvo, quitamanchas y estropajos metálicos), ni materiales ásperos o rascadores metálicos afilados, porque pueden rayar la superficie, provocando la rotura del cristal. Emplee, si es preciso, utensilios de madera o plástico.
- No se siente sobre el aparato.
- En las partes de acero o tratadas superficialmente con acabados metálicos (por ejemplo anodizadas, niqueladas o cromadas) no utilice productos de limpieza que contengan cloro, amoniaco o lejía.
- Introduzca las rejillas y las bandejas en las guías laterales hasta que toquen el tope. Los bloqueos mecánicos de seguridad que impiden su extracción deben estar orientados hacia abajo y hacia la parte trasera del interior del horno.



- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No rocíe productos en aerosol cerca del aparato.
- No obstruya las aberturas ni las ranuras de ventilación y eliminación del calor.
- Peligro de incendio: no deje objetos dentro del horno.
- NO UTILICE NUNCA EL APARATO PARA CALENTAR LA VIVIENDA.
- No utilice vajillas o envases de plástico para la cocción de alimentos.
- No introduzca alimentos

enlatados o recipientes cerrados en el interior del horno.
- Retire todas las bandejas y rejillas que no vaya a utilizar durante la cocción.
- No recubra el fondo del horno con hojas de aluminio.
- No apoye ollas o bandejas directamente sobre el fondo del horno.
- Si es necesario, puede utilizar la rejilla para bandejas (de serie o vendida por separado según el modelo) colocándola en la parte inferior como soporte para cocinar.
- En caso de que desee utilizar papel de horno, colóquelo de manera tal que no impida la circulación del aire caliente dentro del horno.
- No utilice la puerta abierta para apoyar ollas o bandejas directamente sobre el cristal interior.
- No utilice la puerta abierta como palanca para colocar el equipo en el mueble.
- No ejerza excesiva presión sobre la puerta abierta.
- No use el asa para levantar o mover este aparato.

Instalación y mantenimiento

- NO INSTALE ESTE APARATO EN BARCOS O CARAVANAS.
- No instale el aparato encima de un pedestal.
- Coloque el aparato en el mueble con la ayuda de otra persona.
- Para evitar cualquier sobrecalentamiento, no hay que instalar el aparato detrás de una puerta decorativa o de un panel.
- La instalación y las operaciones de asistencia deben ser realizadas por personal formado en el respeto de las normas vigentes.
- La conexión eléctrica debe ser realizada por personal técnico cualificado.
- Es obligatorio efectuar la puesta a tierra de conformidad con las normas de seguridad de la instalación eléctrica.
- Utilice cables resistentes a una temperatura de al menos 90 °C.
- El par de apriete de los tornillos de los conductores de alimentación del terminal de bornes debe ser de 1,5-2 Nm.
- Para evitar cualquier peligro, si el cable de alimentación eléctrica se daña, contacte inmediatamente con el servicio de asistencia técnica para la sustitución.
- ATENCIÓN: durante la colocación del electrodoméstico,

asegúrese de que el cable de alimentación no se enrede ni se dañe.
- Antes de intervenir en el aparato (instalación, mantenimiento, posicionamiento o desplazamiento) asegúrese siempre de llevar equipos de protección individual.
- Antes de cualquier operación en el aparato, desconecte la energía eléctrica general.
- Permita la desconexión del aparato tras la instalación, mediante un enchufe accesible o un interruptor en caso de conexión fija.
- Instale en la línea de alimentación un dispositivo de corte omnipolar, con una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III, de acuerdo con las normas de instalación.
- ATENCIÓN: Antes de sustituir las lámparas de iluminación interna, asegúrese de que el aparato esté apagado y desconectado de la alimentación eléctrica, o que se haya apagado la alimentación general.
- Las lámparas utilizadas en este aparato son específicas para electrodomésticos, por lo que no debe utilizarlas para la iluminación de la casa.
- Este aparato se puede usar hasta una altura máxima de 4000 metros sobre el nivel del mar.

Para este aparato

- No se apoye ni se siente sobre la puerta abierta.
- Compruebe que no queden objetos encajados en las puertas.
- No instale ni utilice el aparato al aire libre.
- Utilice únicamente la sonda de temperatura suministrada o recomendada por el fabricante (solo en algunos modelos).

Función del aparato

Este aparato debe utilizarse para la cocción de alimentos en entornos domésticos. Cualquier otro uso se considera inadecuado.
Además, no se puede utilizar:

- en la zona de la cocina por parte de dependientes en tiendas, en oficinas y en otros ambientes laborales;
- en granjas/ establecimientos de turismo rural;
- por parte de clientes en hoteles, albergues y ambientes residenciales;

- en bed and breakfast.



La instalación y utilización de este aparato se permite únicamente en interiores.

Este manual de uso

- Este manual de uso forma parte integrante del aparato y debe guardarse íntegro y al alcance del usuario durante todo el ciclo de vida del aparato.
- Antes de utilizar el aparato, lea detenidamente el presente manual de uso.
- Las explicaciones de este manual incluyen imágenes que describen lo que aparece actualmente en la pantalla. Recuerde, sin embargo, que el aparato podría disponer de una versión actualizada del sistema, por tanto, lo que se visualiza en la pantalla podría ser diferente de lo mostrado en el manual.

Responsabilidad del fabricante

El fabricante no se hace responsable por los daños a personas y cosas causados por:

- uso del aparato distinto al previsto;
- incumplimiento de las prescripciones del manual de uso;
- manipulación aunque solo sea de una parte del aparato;
- utilización de repuestos no originales.

Placa de identificación

La placa de identificación lleva los datos técnicos, el número de serie y la marca. No quite nunca la placa de identificación.

Eliminación



Conforme a la directiva europea RAEE (2012/19/UE), este aparato se debe desechar al final de su vida útil separándolo del resto de residuos.

Este aparato no contiene sustancias en cantidades suficientes para ser consideradas peligrosas para la salud y el medio ambiente, de conformidad con las directivas europeas actuales.



Tensión eléctrica
Peligro de electrocución

- Desconecte la alimentación eléctrica general.
- Desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente.

Para desechar el aparato:

- Corte el cable de alimentación y retírelo.
- Entregue el aparato en los centros adecuados de recogida selectiva de residuos eléctricos y electrónicos, o bien devuélvalo al distribuidor al comprar un producto equivalente, en relación de uno a uno.

Se hace notar que para el embalaje del aparato se utilizan materiales no contaminantes y reciclables.

- Entregue los materiales del embalaje en los centros adecuados de recogida selectiva.



Embalajes de plástico
Peligro de asfixia

- No deje sin vigilancia el embalaje ni partes del mismo.
- No permita que los niños jueguen con las bolsas de plástico del embalaje.

ES

Indicaciones para organismos de control europeos

Fan forced mode

la función ECO utilizada para definir la clase de eficiencia energética cumple con las especificaciones de la norma europea EN 60350-1.

Datos técnicos de eficiencia energética

La información de acuerdo con las regulaciones europeas de etiquetado energético y diseño ecológico está contenida en un documento que acompaña las instrucciones del producto.

Estos datos se encuentran en la "Ficha de datos del producto" que se puede descargar desde la página web, en la sección correspondiente al producto en cuestión.

Para ahorrar energía

- Precaliente el aparato solamente si la receta lo requiere.
- Si el envase no lo indica de otro modo, descongele los alimentos congelados antes de hornearlos.
- En caso de múltiples cocciones, se aconseja cocinar los alimentos uno tras otro para aprovechar lo mejor posible el calor del interior del horno.
- Utilice preferiblemente moldes oscuros de metal: ayudan a absorber mejor el calor.
- Retire todas las bandejas y rejillas que

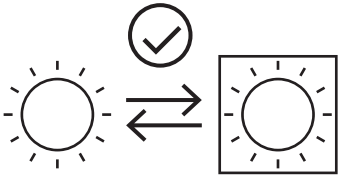
no vaya a utilizar durante la cocción.
- Pare la cocción unos minutos antes del tiempo empleado normalmente. La cocción proseguirá durante los minutos restantes con el calor que se ha acumulado en el interior.
- Abra la puerta lo menos posible, para evitar que el calor se disperse.
- Mantenga siempre limpio el interior del horno.

Información sobre el consumo de energía en modo apagado/stand-by

Los datos técnicos sobre el consumo en modo apagado/stand-by del aparato se pueden encontrar en la página web www.smeg.com, en la página dedicada al producto en cuestión.

Iluminación

- Este aparato contiene bombillas que pueden ser reemplazadas por el usuario.



- Las bombillas en cuestión son aptas para funcionar a una temperatura ambiente igual o superior a 300 °C y están diseñadas para su uso en aplicaciones de alta temperatura, como hornos.
- Este aparato contiene bombillas de eficiencia energética "G".

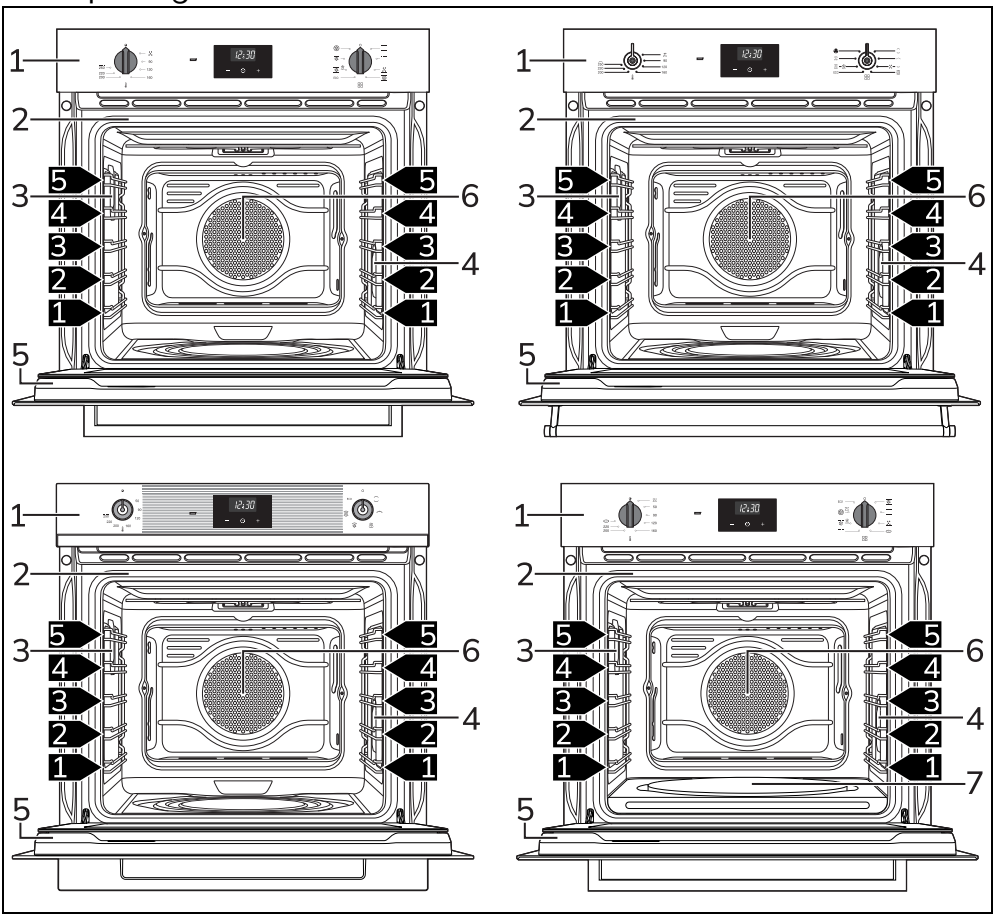
Cómo leer el manual de uso

Este manual de uso utiliza las siguientes convenciones de lectura:

	Advertencia/Atención
	Información/Sugerencia

DESCRIPCIÓN

Descripción general

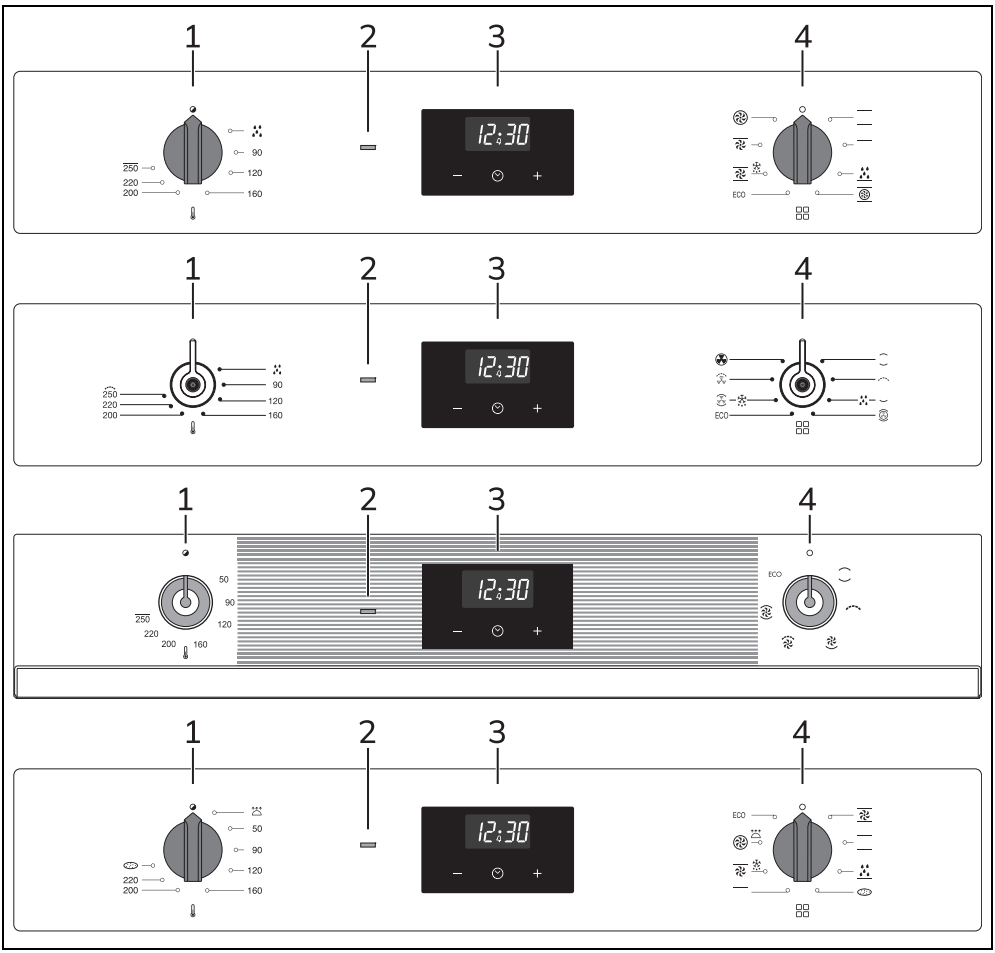


1 Panel de mandos
2 Junta
3 Lámpara
4 Lámpara (solo en algunos modelos)
5 Puerta
6 Ventilador
7 Piedra para pizza (solo en algunos modelos)

1,2,3... Nivel del bastidor

ES

Panel de mandos



1 Selector de temperatura

Con este mando es posible seleccionar la temperatura de cocción.

Gire el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta el valor deseado, comprendido entre el mínimo y el máximo.

2 Piloto del termostato

Se enciende para señalar que el horno se está calentando. Se apaga cuando ha alcanzado la temperatura. El encendido y el apagado normal indica que la temperatura programada se mantiene constante dentro del compartimento de cocción.

3 Programador digital

Es útil para visualizar la hora actual, seleccionar las cocciones programadas y programar el temporizador minutero.

4 Mando de las funciones

Las diferentes funciones del horno resultan adecuadas para los diferentes modos de cocción. Una vez seleccionada la función deseada, seleccione la temperatura de cocción con el mando de temperatura.

Otras partes

Guías de posicionamiento

El aparato dispone de guías para el posicionamiento de bandejas y rejillas a distintas alturas. Las alturas de introducción han de entenderse de abajo hacia arriba.

Ventilador de enfriamiento

El ventilador procede a enfriar el aparato y entra en funcionamiento durante la cocción. El funcionamiento del ventilador crea un

flujo de aire normal que sale por arriba de la puerta y puede seguir saliendo durante un breve período aun después de apagar el aparato.

Iluminación del compartimiento de cocción

La iluminación interna del aparato entra en funcionamiento:

- cuando la puerta se abre (solo en algunos modelos);
- cuando se selecciona una función cualquiera, a excepción de la función ECO (si está presente).

(solo en algunos modelos) No es posible apagar la iluminación interna cuando la puerta está abierta.

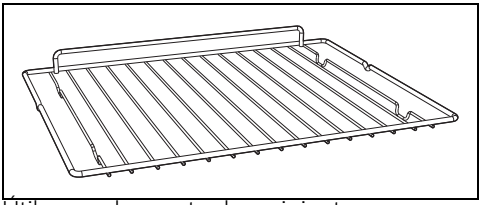
Accesorios

Algunos modelos no tienen todos los accesorios.

Los accesorios que pueden entrar en contacto con los alimentos están fabricados con materiales conformes a lo prescrito por las leyes vigentes.

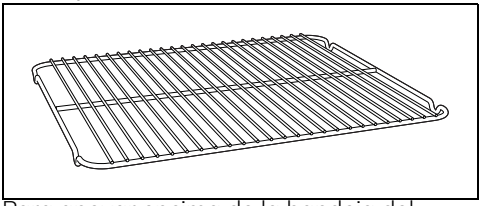
Los accesorios originales suministrados u opcionales pueden pedirse en los centros de asistencia autorizados. Utilice solo accesorios originales del fabricante.

Rejilla



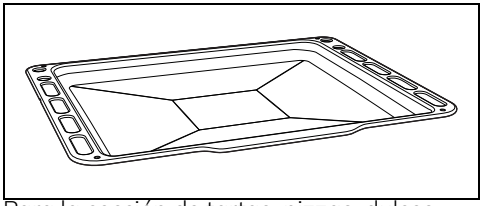
Útil para el soporte de recipientes con alimentos en cocción.

Rejilla para bandeja



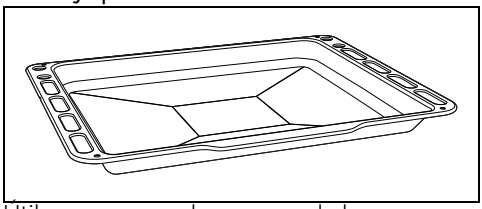
Para apoyar encima de la bandeja del horno, útil para la cocción de alimentos que pueden gotear.

Bandeja



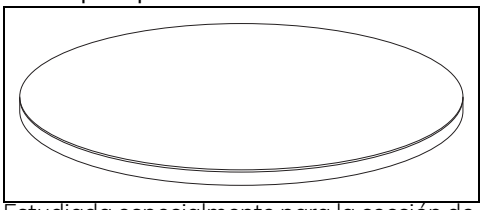
Para la cocción de tartas, pizzas, dulces horneados, galletas.

Bandeja profunda



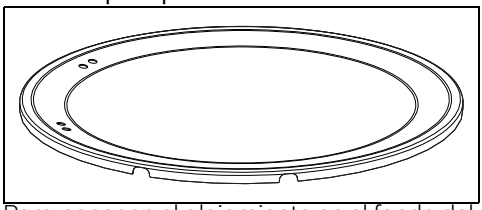
Útil para recoger las grasas de los alimentos colocados en la rejilla de arriba y para la cocción de pasteles, pizzas, dulces, galletas...

Piedra para pizza



Estudiada especialmente para la cocción de pizza y derivados.

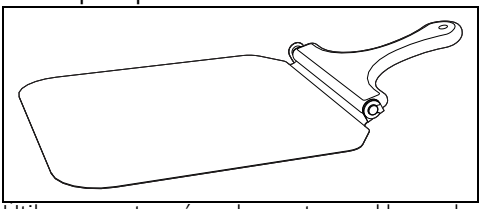
Cubierta para pizza



Para poner en el alojamiento en el fondo del compartimiento de cocción en lugar de la piedra para pizza cuando esta última no se utiliza.

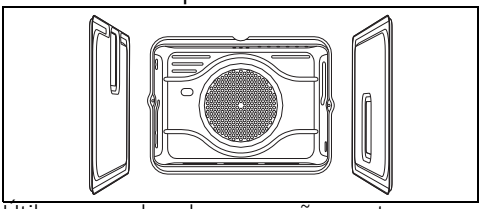
ES

Paleta para pizza



Util para meter cómodamente en el horno la pizza en la piedra correspondiente.

Paneles autolimpiantes



Útiles para absorber pequeños restos grasos.

USO

Operaciones preliminares

Vea Advertencias generales de seguridad.

- Quite todas las películas de protección externas e internas del aparato y los accesorios.
- Quite las posibles etiquetas (a excepción de la placa con los datos técnicos) de los accesorios o de las bandejas.
- Quite y lave todos los accesorios del aparato (vea el capítulo "LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO").

Primer calentamiento

1. Programe una cocción de al menos una hora (vea el apartado "Uso del horno").
2. Caliente el compartimiento de cocción vacío a la máxima temperatura para eliminar los posibles residuos de fabricación.

Durante el calentamiento del aparato,

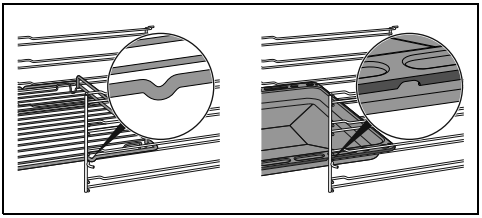
- ventile el local;
- márchese del lugar.

Uso de los accesorios

Rejillas y bandejas

Las rejillas y las bandejas deben introducirse en las guías laterales hasta que toquen el tope.

- Los bloqueos mecánicos de seguridad que impiden la extracción accidental de la rejilla deben orientarse hacia abajo y hacia la parte posterior del compartimiento de cocción.

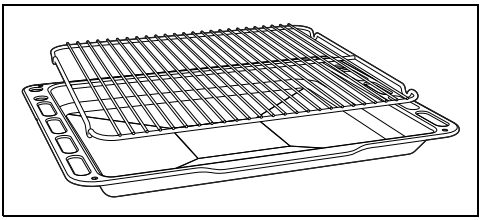


Introduzca las rejillas y las bandejas con cuidado en el compartimiento de cocción hasta el tope.

Limpie las bandejas antes de utilizarlas por primera vez para quitar los posibles residuos de fabricación.

Rejilla para bandeja

La rejilla para la bandeja debe introducirse dentro de la bandeja. De esta forma, es posible recoger la grasa separadamente de los alimentos en cocción.

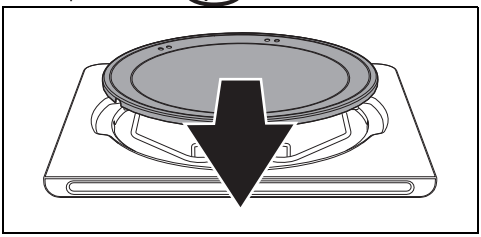


Tapa y piedra para pizza (solo en algunos modelos)

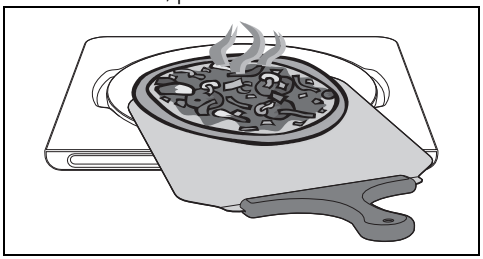
Uso incorrecto
Peligro de quemaduras y de daños en las superficies

- La placa permanece caliente incluso después de pasados muchos minutos desde el final de la cocción. Asegúrese de moverla con las debidas precauciones.
- No utilice la piedra para pizza de modo diferente al indicado, por ejemplo en placas de gas o vitrocerámicas o en hornos no preparados.
- Condimente la pizza con aceite solo después de haberla extraído del compartimiento de cocción: las posibles manchas de aceite podrían afectar al aspecto estético y funcional de la piedra para pizza.
- Si la piedra para pizza no se utiliza, recubra el compartimiento de cocción con la tapa correspondiente que se suministra.

Con el aparato frío, retire del fondo la tapa e introduzca la piedra para pizza. Preste atención a que la piedra sea introducida correctamente en el alojamiento dispuesto para ello.
Para la cocción utilice la función pizza correspondiente .



Paleta para pizza (solo en algunos modelos)
Coja la paleta para pizza siempre por el mango y mueva los alimentos sin riesgo de quemaduras. Se aconseja espolvorear ligeramente la superficie de acero con harina, para facilitar que los productos frescos puedan moverse bien, ya que al estar húmedos, podrían adherirse al acero.

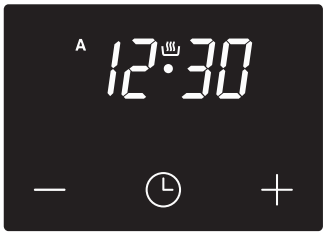


Uso del horno

Vea Advertencias generales de seguridad.

ES

Programador digital



Tecla de disminución

Tecla del reloj

Tecla de aumento

Ajuste de la hora

Si la hora no está programada no es posible encender el horno.

Cuando se utiliza por primera vez o después de un corte de energía, el dispositivo mostrará los dígitos A 0:00 con un encendido intermitente.

1. Pulse la tecla del reloj durante dos segundos. El punto situado entre las horas y los minutos parpadea.
2. Con las teclas y , respectivamente para aumentar y disminuir el valor, es posible ajustar la hora. Mantenga pulsado el botón para avanzar rápidamente.
3. Espere 7 segundos. El punto situado entre las horas y los minutos deja de parpadear.

4. El símbolo de la pantalla indica que el aparato está listo para comenzar una cocción.

Para modificar la hora, pulse al mismo tiempo los botones de aumento y disminución durante dos segundos, y luego continúe con el ajuste de la hora.

Temporizador minutero

El temporizador minutero no interrumpe la cocción, pero avisa al usuario cuando han transcurrido los minutos programados.

El temporizador minutero puede activarse en cualquier momento.

1. Mantenga pulsada la tecla del reloj durante unos segundos. La pantalla muestra las cifras y el símbolo parpadeante entre las horas y los minutos.
2. Pulse los botones de aumento y disminución para programar los minutos deseados.
3. Espere unos 5 segundos sin pulsar ninguna tecla para terminar el ajuste del minutero. En la pantalla se muestran la hora actual y el símbolo .

Un avisador acústico se activa al final del tiempo programado.

4. Pulse la tecla de disminución para apagar el avisador acústico.

Se puede programar el temporizador minutero de 1 minuto a un máximo de 23 horas y 59 minutos.

Cocción temporizada

La cocción temporizada es la función que permite iniciar la cocción y terminarla una vez transcurrido el tiempo programado por el usuario.

1. Mantenga pulsada la tecla del reloj hasta que aparezca el símbolo con encendido intermitente.
2. Vuelva a pulsar la tecla del reloj . En la pantalla aparecen el símbolo y la leyenda que se alternan con la duración configurada.
3. Pulse las teclas de aumento y disminución para programar los minutos de cocción deseados.
4. Seleccione una función y una temperatura de cocción.
5. Espere unos 5 segundos sin pulsar ninguna tecla para activar la cuenta atrás. En la pantalla se mostrará la hora actual junto con los símbolos y .

Al finalizar la cocción las resistencias se desactivarán. En la pantalla, el símbolo se apaga, el símbolo parpadea y se activa un avisador acústico.

6. Vuelva a poner los mandos de las funciones y de la temperatura en 0.
7. Para apagar el avisador acústico basta pulsar cualquier tecla del reloj programador.
8. Mantenga pulsada la tecla del reloj para reiniciar el reloj programador.

No es posible ajustar una duración de cocción superior a 10 horas.

Para poner a cero la programación pulse y mantenga presionadas al mismo tiempo las teclas de aumento y disminución y apague manualmente el horno.

Cocción programada

La cocción programada es la función que permite iniciar una cocción a una hora establecida y concluirla una vez transcurrido cierto tiempo programado por el usuario.

1. Mantenga pulsada la tecla del reloj hasta que aparezca el símbolo con encendido intermitente.
2. Pulse la tecla del reloj durante 2 segundos.
3. Vuelva a pulsar la tecla del reloj . La pantalla muestra de forma alterna las cifras y el mensaje mientras que el símbolo parpadea.

4. Pulse las teclas — o + para ajustar los minutos deseados (por ejemplo 1 hora).
5. Pulse la tecla del reloj. En la pantalla aparecerá el mensaje End alternado con la hora actual sumado con la duración de la cocción que se ha ajustado con anterioridad.
6. Pulse las teclas — o + para ajustar el horario de fin de cocción.

Tenga en cuenta que a la duración de la cocción deben añadírsele unos minutos para el precalentamiento del horno.

7. Seleccione una función y una temperatura de cocción.
8. Espere unos 7 segundos sin pulsar ninguna tecla para activar la función. En la pantalla aparece la hora actual y el símbolo A.
9. A la hora prevista de inicio de la cocción aparece el símbolo.
10. Al finalizar la cocción las resistencias se desactivarán. En la pantalla, el símbolo se apaga, el símbolo A parpadea y se activa un avisador acústico.
11. Vuelva a poner los mandos de las funciones y de la temperatura en **0**.
12. Para apagar el avisador acústico basta con pulsar cualquier tecla del reloj programador.
13. Mantenga pulsada la tecla del reloj para reiniciar el reloj programador.

No es posible ajustar una duración de cocción superior a 10 horas.

No es posible programar cocciones programadas superiores a 24 horas.

Tras la programación, para mostrar el tiempo de cocción que queda pulse la tecla menú durante 2 segundos. Pulse otra vez el botón del reloj. La pantalla muestra el mensaje dur alternado con el tiempo que queda de cocción.

Modificación de los datos configurados

1. Pulse la tecla del reloj durante 2 segundos.
2. Dependiendo de la función que desee cambiar, pulse la tecla del reloj:
- 1 vez para la cocción temporizada.
- 2 veces para la cocción programada
- no pulse el temporizador minutero en ningún momento, siga directamente de la manera indicada en el siguiente punto.
3. Pulse las teclas + y — para modificar los valores.

Borrado de los datos programados

Para eliminar los datos de la duración de cocción temporizada y/o programada:

- Pulse al mismo tiempo las teclas + y —.

o

- Repita los pasos 1 y 2 del capítulo «Modificación de los datos configurados» para ir al elemento «DUR» y pulse la tecla — hasta poner el valor en «0»: en modo automático el horario configurado en «END» se cancela.

Para eliminar los datos del temporizador hay que:

1. Repita el punto 1 del capítulo «Modificación de los datos configurados» y proceda de la siguiente manera:

- Pulse al mismo tiempo las teclas + y —.

o

- Pulse la tecla — para poner a «0» el valor.

Seleccione el avisador acústico.

El avisador acústico puede variar en 3 tonos.

1. Mantenga pulsadas al mismo tiempo las teclas de aumento + y disminución —.
2. Pulse la tecla del reloj.

Pulse la tecla de disminución — para seleccionar otro avisador acústico.

Encendido del horno

Para encender el horno:

ES

1. Seleccione la función de cocción con el mando de las funciones.
2. Seleccione la temperatura con el mando de la temperatura.

Asegúrese de que el reloj programador muestre el símbolo , de lo contrario no podrá encender el horno.
Pulse la tecla para resetear el reloj programador.

Fin de una cocción manual

Para terminar la cocción:

- Gire el mando de las funciones y/o el mando de las funciones a la posición 0.

Listado de las funciones de cocción tradicionales

En algunos modelos no todas las funciones están presentes.

ECO

ECO Esta función resulta especialmente indicada para la cocción en un solo nivel con un bajo consumo energético.
Se recomienda para todo tipo de alimentos, excepto los que pueden generar mucha humedad (por ejemplo, verdura).
Para obtener el máximo ahorro energético y reducir los tiempos de cocción, se recomienda introducir los alimentos en el horno sin precalentar el compartimiento de cocción.

En la función ECO no abra la puerta durante la cocción.

En la función ECO, los tiempos de cocción (y de un posible precalentamiento) son más largos y pueden depender de la cantidad de alimentos introducidos en el compartimiento de cocción.

La función ECO es una función de cocción delicada que está recomendada para preparar platos que no requieren una temperatura superior a 210 °C. Es aconsejable elegir otra función para cocinar a temperatura más elevada.

ESTÁTICO



Cocción tradicional que permite preparar un plato a la vez. Ideal para cocinar asados, carnes grasas, pan y tartas rellenas.

GRILL



Permite obtener excelentes resultados de cocción a la parrilla y de gratinado. Se usa al final de la cocción para dorar de manera uniforme los platos.

BASE



El calor procede solo de la parte baja de la cavidad. Ideal para tartas dulces o saladas, tartas inglesas y pizzas.

VENTILADO



Cocción intensa y homogénea. Ideal para galletas, tartas y cocciones en varios niveles.

GRILL VENTILADO



Permite cocinar a la parrilla de forma óptima también las carnes más gruesas. Ideal para cortes de carne gruesos.

BASE TERMOVENTILADA



Esta función está especialmente indicada para la cocción en un solo nivel, con bajo consumo energético.
Se recomienda para todos los tipos de alimentos salvo los que pueden generar mucha humedad (por ejemplo, las verduras).
Para obtener el máximo ahorro energético y reducir los tiempos de cocción, se recomienda introducir los alimentos en el horno sin precalentar el compartimiento de cocción.

TURBO



Permite cocinar de manera rápida en varias bandejas sin mezclar aromas. Ideal para alimentos de grandes volúmenes o que requieren cocciones intensas.

TERMOVENTILADO



El calor se distribuye de manera rápida y uniforme. Adecuada para todas las comidas, ideal para cocinar en varios niveles sin mezclar olores y sabores.

PIZZA



Función específica para la cocción de la pizza.

FERMENTACIÓN



Esta función resulta especialmente indicada para la fermentación de las masas.



Para una buena fermentación, coloque en el fondo del compartimiento de cocción un recipiente con agua.

DESCONGELACIÓN RÁPIDA



La descongelación rápida se ve favorecida por la activación del ventilador correspondiente que garantiza una distribución uniforme del aire a temperatura ambiente dentro del compartimiento de cocción. Ideal para cualquier tipo de alimento.

Consejos para la cocción

Consejos generales

- Utilice una función ventilada para obtener una cocción homogénea en más niveles.
- No se pueden reducir los tiempos de cocción aumentando las temperaturas (los alimentos podrían cocerse mucho por fuera y poco por dentro).

Consejos para cocinar carnes

- Los tiempos de cocción varían en función del grosor, de la calidad del alimento y del gusto del consumidor.
- Utilice un termómetro para carnes durante la realización de asados o, simplemente, presione el asado con una cuchara. Si el asado resulta compacto, está listo; de lo contrario, deberá cocinarse todavía durante varios minutos.

Consejos para las cocciones con Grill y Grill ventilado

- El asado de carnes puede efectuarse tanto con el horno en frío, como con el horno precalentado si se desea cambiar el tipo de asado.
- En la función Grill ventilado se recomienda, en cambio, precalentar el horno antes de asar.
- Se recomienda colocar los alimentos en el centro de la rejilla.
- En la función Grill se aconseja ajustar la temperatura en el valor más alto para optimizar la cocción.

Consejos para la cocción de dulces y galletas

- Utilice preferiblemente moldes oscuros de metal: ayudan a absorber mejor el calor.
- La temperatura y la duración de la cocción dependen de la calidad y de la consistencia de la masa.
- Para averiguar si el dulce está hecho por dentro: al terminar de cocinarlo introduzca un palillo de dientes en el punto más alto del dulce. Si la masa no se pega al palillo, el dulce está hecho.
- Si el dulce se desinfla al deshornarse, en la cocción siguiente disminuya la temperatura ajustada en aproximadamente 10°C seleccionando eventualmente un tiempo mayor de cocción.

Consejos para la descongelación y el leudado

- Coloque los alimentos congelados sin el envase en un recipiente sin tapa en la primera rejilla del compartimiento de cocción.
- Evite que los alimentos se superpongan unos encima de otros.
- Para descongelar la carne, utilice una rejilla colocada en el segundo nivel y una bandeja puesta en el primer nivel. De esta forma, los alimentos no estarán en contacto con el líquido de descongelación.
- Las partes más delicadas pueden cubrirse con una película de aluminio.
- Para una buena fermentación, coloque en el fondo del compartimiento de cocción un recipiente con agua.

Para ahorrar energía

- Pare la cocción durante algunos minutos antes del tiempo empleado normalmente. La cocción proseguirá durante los minutos restantes con el calor que se ha acumulado en el interior.
- Abra la puerta lo menos posible, para evitar que el calor se disperse.
- Mantenga constantemente limpio el interior del aparato.

ES

Guía resumida de los accesorios



Rejilla

Se recomienda usar la rejilla como superficie de apoyo para moldes/recipientes de horno.

Si faltara la rejilla para bandeja, la rejilla se puede utilizar como base para parrilladas con la bandeja profunda colocada en un nivel inferior para recoger los jugos.



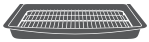
Bandeja profunda

Se recomienda usar la bandeja profunda para cocciones en un solo nivel.

Coloque la bandeja profunda en el nivel central cuando utilice las funciones ventiladas.

Cuando se utiliza la función ESTÁTICO / coloque la bandeja profunda en el nivel deseado.

Para cocciones con la función GRILL / , coloque la bandeja en el último nivel con la rejilla para bandeja.



Rejilla para bandeja

Se recomienda usar la rejilla para bandeja como base para recoger los jugos de las parrilladas.

Tabla indicativa de las cocciones tradicionales

Alimentos	Peso (kg)	Función	Nivel	Temperatura (°C)	Tiempo (minutos)	
Lasaña	3 - 4	Estático	1	220 - 230	45 - 50	
Pasta al horno	3 - 4	Estático	1	220 - 230	45 - 50	
Asado de ternera	2	Turbo/Ventilado	2	180 - 190	90 - 100	
Lomo de cerdo	2	Turbo/Ventilado	2	180 - 190	70 - 80	
Salchichas	1,5	Grill ventilado	4	250	15	
Roast beef	1	Turbo/Ventilado	2	200	40 - 45	
Conejo al horno	1,5	Ventilado/Termoventilado	2	180 - 190	70 - 80	
Muslo de pavo	3	Turbo/Ventilado	2	180 - 190	110 - 120	
Bondiola al horno	2 - 3	Turbo/Ventilado	2	180 - 190	170 - 180	
Pollo al horno	1,2	Turbo/Ventilado	2	180 - 190	65 - 70	
					1° lado	2° lado
Chuletas de cerdo	1,5	Grill ventilado	4	250	15	5
Costillas	1,5	Grill ventilado	4	250	10	10
Panceta de cerdo	0,7	Grill	5	250	7	8
Filete de cerdo	1,5	Grill ventilado	4	250	10	5
Filete de buey	1	Grill	5	250	10	7
Trucha asalmonada	1,2	Turbo/Ventilado	2	150 - 160	35 - 40	
Cola de rape	1,5	Turbo/Ventilado	2	160	60 - 65	
Rodaballo	1,5	Turbo/Ventilado	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Turbo/Ventilado	2	250	8 - 9	
Pan	1	Ventilado/Termoventilado	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Turbo/Ventilado	2	180 - 190	20 - 25	
Rosquilla	1	Ventilado/Termoventilado	2	160	55 - 60	
Tarta	1	Ventilado/Termoventilado	2	160	35 - 40	

Los tiempos indicados en la tabla no incluyen los tiempos de precalentamiento y son indicativos.

Alimentos	Peso (kg)	Función	Nivel	Temperatura (°C)	Tiempo (minutos)
Tarta de requesón	1	Ventilado/Termoventilado	2	160 - 170	55 - 60
Tortellini rellenos	1	Turbo/Ventilado	2	160	20 - 25
Tarta paraíso	1,2	Ventilado/Termoventilado	2	160	55 - 60
Profiteroles	1,2	Turbo/Ventilado	2	180	80 - 90
Bizcocho	1	Ventilado/Termoventilado	2	150 - 160	55 - 60

Los tiempos indicados en la tabla no incluyen los tiempos de precalentamiento y son indicativos.

Indicaciones para los Organismos de vigilancia

Fan forced mode

la función ECO utilizada para definir la clase de eficiencia energética cumple con las especificaciones de la norma europea EN 60350-1.

Vea el apartado «Para ahorrar energía » del capítulo ADVERTENCIAS.

Conventional heating mode

Para la ejecución de la función ESTÁTICO es necesario saltar la fase de precalentamiento (vea el apartado «Fase de precalentamiento» del capítulo USO.

Vea el apartado «Para ahorrar energía » del capítulo ADVERTENCIAS.

ES

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza del aparato

Vea Advertencias generales de seguridad.

Limpieza de las superficies

Para una buena conservación de las superficies, es necesario limpiarlas regularmente después de cada uso, dejándolas enfriar previamente.

Limpieza ordinaria diaria

Utilice siempre solo productos específicos que no contengan abrasivos ni sustancias ácidas a base de cloro.

Vierta el producto sobre un paño húmedo y páselo por la superficie, aclare cuidadosamente y seque con un trapo suave o con un paño de microfibra.

Manchas de comida o restos

No utilice en ningún caso estropajos de acero y rasquetas cortantes para no dañar las superficies.

Utilice los productos normales, no abrasivos, de ser necesario con ayuda de utensilios de madera o de plástico.

Enjuague cuidadosamente y seque con un trapo suave o un paño de microfibra.

Evite dejar secar dentro del aparato restos de comida de base azucarada (p. ej. mermelada) porque podrían estropear el esmalte dentro del aparato.

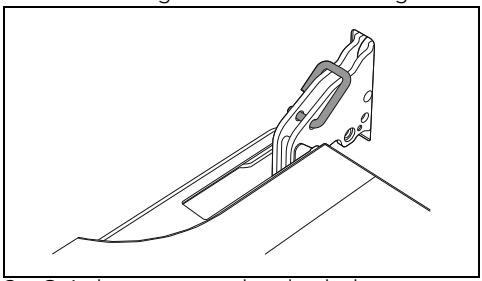
Limpieza de la puerta

Desmontaje de la puerta

Para facilitar las operaciones de limpieza es aconsejable quite la puerta y colóquela en un trapo.

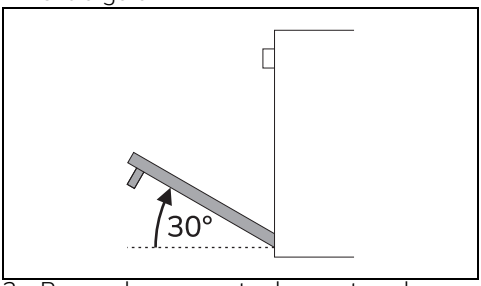
Para quitar la puerta, proceda de la siguiente manera:

1. Abra completamente la puerta e introduzca dos pernos en los agujeros de las bisagras indicados en la figura.

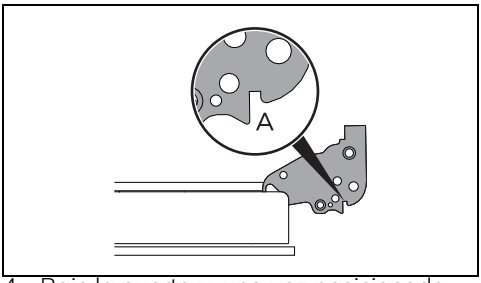


2. Coja la puerta por los dos lados con ambas manos, levántela formando un

ángulo de unos 30° aproximadamente y extráigala.



3. Para volver a montar la puerta coloque las bisagras en las hendiduras correspondientes situadas en el horno asegurándose de que las ranuras A se apoyen completamente en las hendiduras.



4. Baje la puerta y, una vez posicionada, quite los pernos de los agujeros de las bisagras.

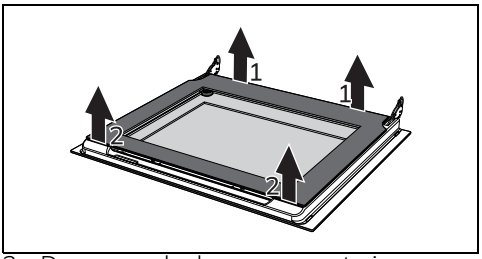
Limpieza de los cristales de la puerta

Se aconseja mantener los cristales de la puerta siempre limpios. Utilice papel absorbente de cocina. En caso de suciedad persistente lave con un estropajo húmedo y detergente común.

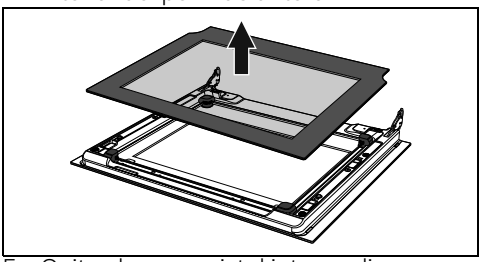
Desmontaje de los cristales interiores

Para facilitar las operaciones de limpieza los cristales interiores que componen la puerta pueden desmontarse.

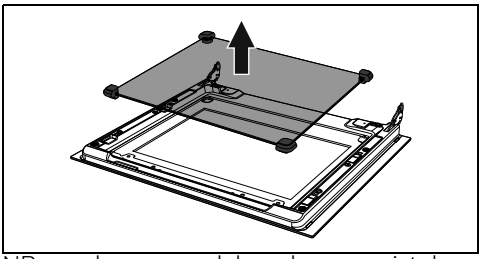
1. Bloquee la puerta con los pernos adecuados.
2. Desenganche los pernos posteriores del cristal interior tirando de este delicadamente hacia arriba por la parte trasera, siguiendo el movimiento que indican las flechas 1.



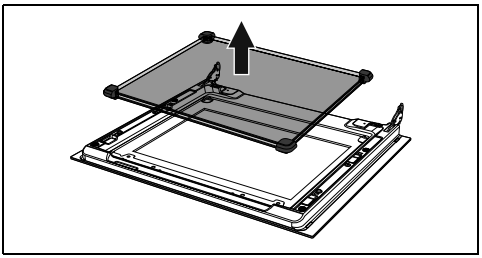
3. Desenganche los pernos anteriores siguiendo el movimiento indicado por las flechas 2.
4. A continuación, extraiga el cristal interior del perfil delantero.



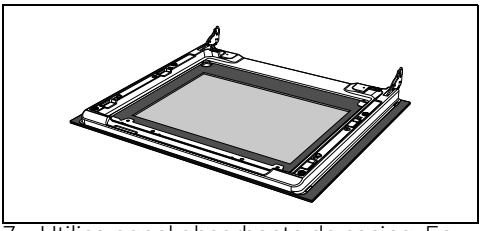
5. Quite el grupo cristal intermedio levantándolo hacia arriba.



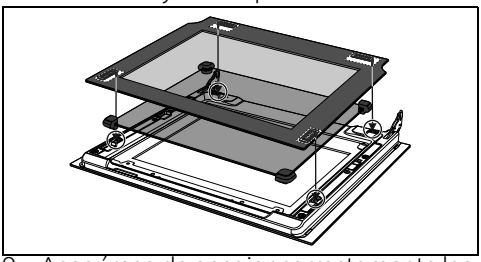
NB: en algunos modelos, el grupo cristal intermedio está compuesto por dos cristales.



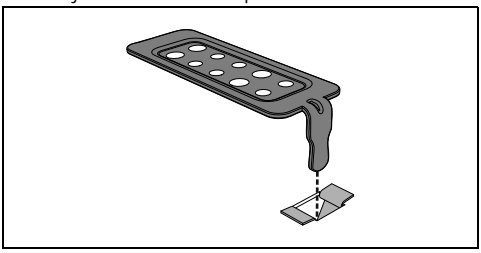
6. Limpie el cristal externo y los quitados anteriormente.



7. Utilice papel absorbente de cocina. En caso de suciedad persistente lávelos con un estropajo húmedo y detergente neutro.
8. Vuelva a introducir el grupo cristal intermedio y recoloque el cristal interior.



9. Asegúrese de encajar correctamente los 4 pernos del cristal interior en sus alojamientos en la puerta.



Limpieza del compartimiento de cocción

Para una buena conservación del compartimiento de cocción es necesario limpiarlo regularmente después de dejarlo enfriar.

Evite dejar que se sequen dentro del horno restos de alimentos porque podrían estropear el esmalte.

Antes de cada limpieza extraiga todas las partes que se pueden quitar.

Para facilitar las operaciones de limpieza, se aconseja desmontar:

- la puerta;
- las guías de soporte para rejillas/bandejas.

Si utiliza productos de limpieza específicos, haga funcionar el horno a la temperatura máxima durante unos 15/20 minutos para eliminar cualquier residuo.

Secado

La cocción de los alimentos genera humedad dentro del compartimiento de cocción. Este es un fenómeno completamente normal que no compromete el correcto funcionamiento del aparato.

Al final de cada cocción:

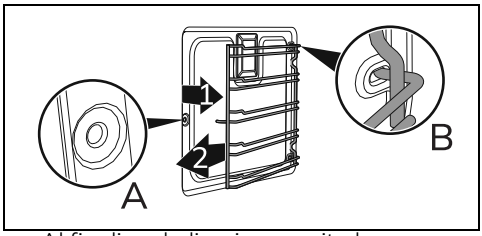
1. deje que se enfríe el aparato;
2. elimine la suciedad del compartimiento de cocción;
3. seque el compartimiento de cocción con un paño suave;
4. deje la puerta abierta el tiempo necesario para que el compartimiento de cocción se seque completamente.

Extracción de los bastidores de soporte para rejillas/bandejas

La extracción de los bastidores de soporte para rejillas/bandejas permite limpiar más fácilmente las partes laterales.

Para quitar los bastidores de soporte para rejillas/bandejas:

- Tire del bastidor hacia el interior del horno hasta desengancharlo del encastre A; a continuación, sáquelo de los alojamientos situados en la parte trasera B.



- Al finalizar la limpieza repita las operaciones que se acaban de describir para volver a poner los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.

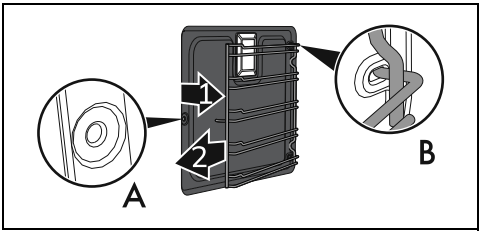
Retirada de los paneles autolimpiantes y de los bastidores de soporte para rejillas/bandejas (solo en algunos modelos)

La extracción de los paneles autolimpiantes y los bastidores de soporte para rejillas/bandejas permite limpiar más fácilmente las partes laterales. Esta operación debe efectuarse cada vez que se utiliza el ciclo de limpieza automático o el ciclo de catálisis (solo en algunos modelos).

ES

Para quitar los bastidores de soporte para rejillas/bandejas:

- Tire del bastidor hacia el interior del compartimiento de cocción hasta desengancharlo del encastre A, luego sáquelo de los alojamientos situados en la parte trasera B. El panel autolimpiante lateral está enganchado en el bastidor de soporte para rejillas/ bandejas.



Preste atención al sacar el panel autolimpiante, podría desengancharse accidentalmente del bastidor de soporte para rejillas/ bandejas y dañar las superficies.

- Al final de la limpieza repita las operaciones recién descritas para colocar de nuevo los paneles autolimpiantes laterales y los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.

Regeneración de los paneles autolimpiantes (solo en algunos modelos)

El ciclo de regeneración de los paneles autolimpiantes (ciclo de catálisis) es un método de limpieza a través del calentamiento adecuado para eliminar pequeños restos de naturaleza grasa y no azucarada.

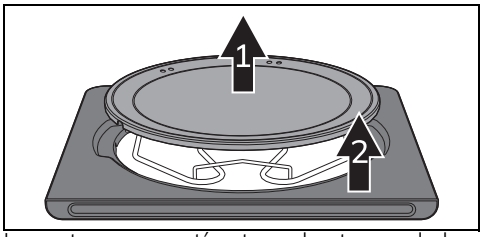
1. Limpie primero el fondo y la parte superior del compartimiento de cocción con un paño de microfibra embebido en agua y detergente neutro para platos. Enjuague cuidadosamente.
2. Programe un ciclo de regeneración seleccionando una función ventilada a la temperatura máxima durante una hora.
3. Si los paneles autolimpiantes están especialmente sucios después del ciclo de regeneración, desmóntelos y lávelos con detergente neutro para vajillas. Enjuáguelos y séquelos.

Vuelva a montar los paneles autolimpiantes y ajuste una función ventilada a la temperatura de 180°C durante una hora para secarlos bien.

Se aconseja efectuar el ciclo de regeneración de los paneles autolimpiantes cada 15 días.

Solo en los modelos pizza:

Retire en sucesión la cubierta de la piedra para pizza (1) y el fondo (2) sobre el que está colocada. El fondo debe elevarse unos pocos milímetros y después extraerse hacia el exterior.



Levante unos centímetros el extremo de la resistencia inferior (3) y limpie el fondo del horno.



Vuelva a colocar el fondo de apoyo de la piedra para pizza, empujándolo hasta el tope contra la parte trasera del horno y haga que descienda de manera que la plaquita de la resistencia encaje con la base misma.

Limpieza de la piedra para pizza

La piedra para pizza debe lavarse por separado según las siguientes indicaciones: La piedra debe ser limpiada después de cada uso. No efectúe un nuevo calentamiento si ésta está incrustada. Para su limpieza vierta 50 cc de vinagre sobre la piedra, deje que actúe durante 10 minutos, a continuación quítelo restregando con una esponja de malla metálica o abrasiva. Aclare con agua y deje que se seque.

- Antes de las operaciones de limpieza, elimine la suciedad quemada presente en la piedra con la ayuda de una espátula metálica o una rasqueta para la limpieza de las placas vitrocerámicas.
- Para obtener una limpieza eficaz, la piedra debe estar aún tibia; de no ser así, lávela con agua caliente.
- Utilice esponjas de malla metálica o scotch-brite abrasivas, embebidas en limón o vinagre.
- No utilice detergentes.

- No lave en el lavavajillas.
- No deje la piedra en remojo.
- La piedra húmeda no debe ser utilizada. Una vez concluidas las operaciones de limpieza, espere al menos 8 horas antes de utilizarla.
- Con el tiempo, podrían aparecer grietas en la superficie de la piedra. Esto se debe a la dilatación normal que los esmaltes de revestimiento de la piedra sufren a temperaturas elevadas.

Vapor Clean (solo en algunos modelos)

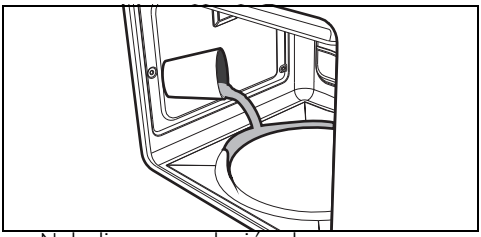
Vea Advertencias generales de seguridad.

La función Vapor Clean es un procedimiento de limpieza asistida que facilita la eliminación de la suciedad. Gracias a este procedimiento se puede limpiar el horno por dentro con suma facilidad. El calor y el vapor de agua reblandecen los restos de suciedad y facilitan su eliminación posterior.

Operaciones previas

Antes de iniciar la función Vapor Clean:

- Quite todos los accesorios del interior del compartimiento de cocción.
- Quite los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.
- Si existen, quite los paneles autolimpiantes.
- Vierta aproximadamente 120 cc de agua en el fondo del horno. Preste atención a que no se desborde del hueco.



- Nebulice una solución de agua y detergente para platos dentro del compartimiento de cocción mediante un nebulizador rociador. Dirija el rociado hacia las paredes laterales, hacia arriba, hacia abajo y hacia el deflector.

No rocíe el deflector si tiene recubrimiento de material autolimpiante.

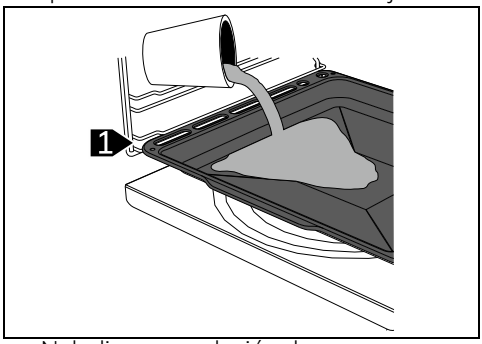
Se aconseja efectuar unas 20 nebulizaciones como máximo.



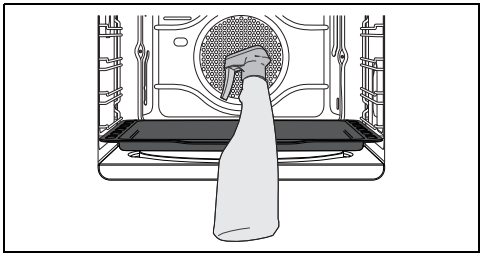
- Cierre la puerta.

Para los modelos con piedra para pizza:

- Coloque la tapa en el asiento en el fondo del compartimiento de cocción en lugar de la piedra para pizza.
- Ponga una bandeja en la primera repisa abajo.
- Vierta aproximadamente 120 cc de agua en la bandeja. Preste atención a que no se desborde de la bandeja.



- Nebulice una solución de agua y detergente para platos dentro del compartimiento de cocción mediante un nebulizador rociador. Dirija el rociado hacia las paredes laterales, hacia arriba, hacia abajo y hacia el deflector (solo modelos sin paneles autolimpiantes).



Se aconseja efectuar unas 20 nebulizaciones como máximo.

- Cierre la puerta.

ES

Ajuste del ciclo de limpieza Vapor Clean

1. Programe un tiempo de cocción de 18 minutos con el programador digital.
2. Ponga el mando de las funciones en el símbolo .
3. Ponga el mando de temperatura en el símbolo .

Después de algunos segundos desde la última acción en las teclas del reloj programador, empieza el ciclo de limpieza Vapor Clean.

Al final del ciclo de limpieza Vapor Clean el minutero desactiva los elementos que calientan el horno, se activa un sonido y los números de la esfera del reloj programador parpadean.

Finalización de Vapor Clean

1. Gire el mando de las funciones a la posición 0 para salir de la función.
2. Abra la puerta y quite la suciedad menos resistente con un paño de microfibra.
3. Para las incrustaciones más resistentes utilice un estropajo antirrayado con filamentos de latón.
4. En el caso de restos de grasa, es posible utilizar productos específicos para limpiar los hornos.
5. Elimine el agua residual de dentro del compartimiento de cocción.
6. Si están presentes, vuelva a poner los paneles autolimpiantes y los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.

Para una mayor higiene y para evitar que los alimentos cojan olores desagradables:

- se aconseja efectuar un secado del compartimiento de cocción mediante una función ventilada a 160°C durante unos 10 minutos.
- En caso de presencia de los paneles autolimpiantes, se aconseja efectuar un secado del compartimiento de cocción con ciclo simultáneo de catálisis.

Se recomienda usar guantes de goma durante estas operaciones.

Para facilitar la limpieza manual de las partes menos accesibles, se aconseja quitar la puerta.

Mantenimiento especial

Consejos para el mantenimiento de la junta

La junta debe ser blanda y elástica.

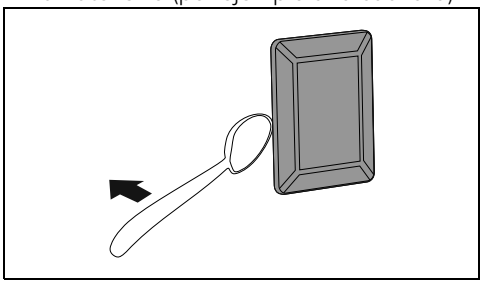
- Para mantener limpia la junta use un estropajo no abrasivo y lávela con agua templada.

Sustitución de la lámpara de iluminación interna

Tensión eléctrica
Peligro de electrocución

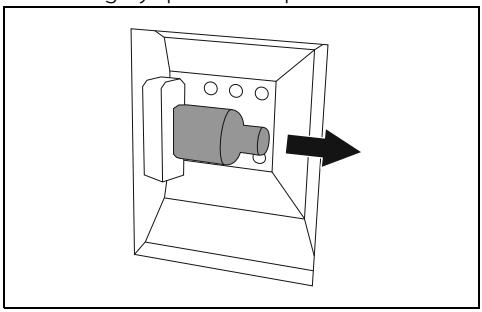
- Desconecte la alimentación eléctrica del aparato.
- Utilice guantes de protección.

1. Quite todos los accesorios del interior del compartimiento de cocción.
2. Quite los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.
3. Quite la tapa de la lámpara utilizando un utensilio (por ejemplo una cuchara).



Tenga cuidado para no rayar el esmalte de la pared del compartimiento de cocción.

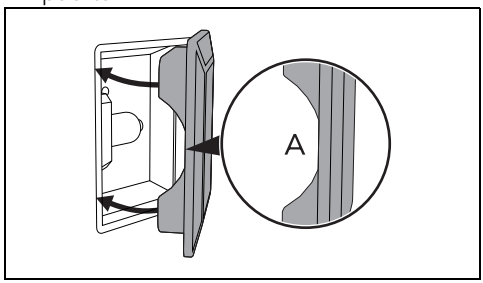
4. Extraiga y quite la lámpara.



No toque la lámpara halógena directamente con los dedos; utilice un material aislante.

5. Sustituya la lámpara por otra similar (40 W).

6. Vuelva a montar la tapa. Deje el perfil interno del cristal (A) mirando hacia la puerta.



7. Presione a fondo la tapa para que se adhiera perfectamente al portalámpara.

INSTALACIÓN

ES

Conexión eléctrica

Vea Advertencias generales de seguridad.

Información general

Compruebe que las características de la red eléctrica coincidan con los datos indicados en la placa.

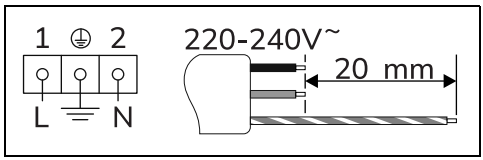
La placa de identificación, con los datos técnicos, el número de serie y la marca, está aplicada visiblemente en el aparato.

No quite nunca esta placa.

Realice la conexión a tierra con un cable por lo menos 20 mm más largo que los demás.

El aparato puede funcionar en los siguientes modos:

- 220-240 V~



Cable de tres polos 3 x 1,5 mm².

Los valores indicados más arriba se refieren a la sección del conductor interno.

Los cables de alimentación están dimensionados teniendo en cuenta el factor de simultaneidad (en conformidad con la norma EN 60335-2-6).

Conexión fija

Instale en la línea de alimentación un dispositivo de corte omnipolar, con una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III, de acuerdo con las normas de instalación.

Para los mercados de Australia y Nueva Zelanda:

La desconexión incorporada en la conexión fija debe cumplir con la normativa AS/NZS 3000.

Conexión con enchufe y toma de corriente

Compruebe que el enchufe macho y la toma de corriente sean del mismo tipo.

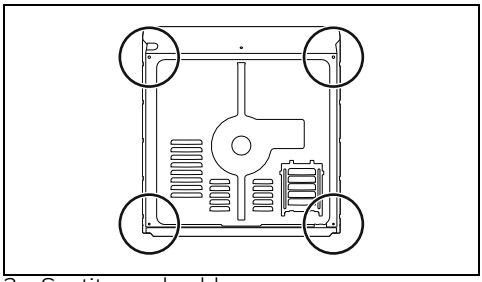
Evite el uso de reducciones, adaptadores o derivadores, ya que podrían causar calentamientos o quemaduras.

Sustitución del cable

Tensión eléctrica
Peligro de electrocución

- Desconecte la alimentación eléctrica general.

1. Desatornille los tornillos del cárter trasero y quite el cárter para acceder al terminal de bornes.



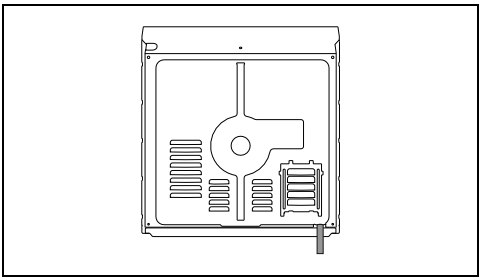
2. Sustituya el cable.
3. Asegúrese de que los cables (horno o posible placa de cocción) sigan el

trayecto más adecuado, con el fin de evitar cualquier contacto con el aparato.

Colocación

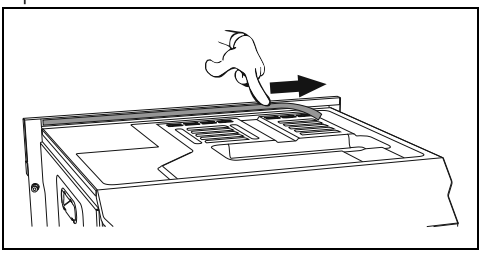
Vea Advertencias generales de seguridad.

Posición del cable de alimentación

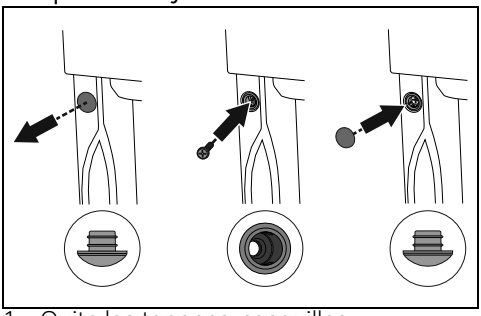


Junta del panel frontal

Pegue la junta que se suministra en la parte posterior del panel frontal para evitar posibles infiltraciones de agua u otros líquidos.

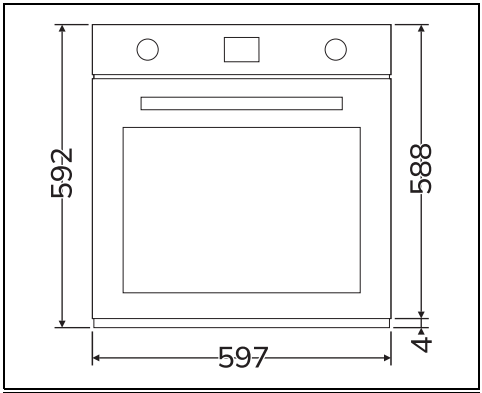


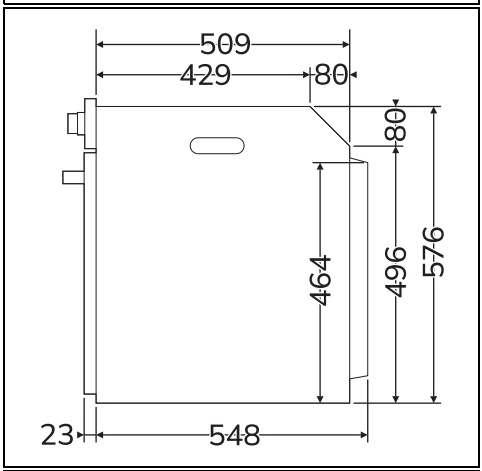
Casquillos de fijación

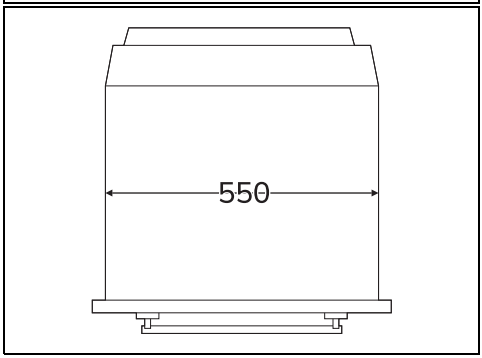


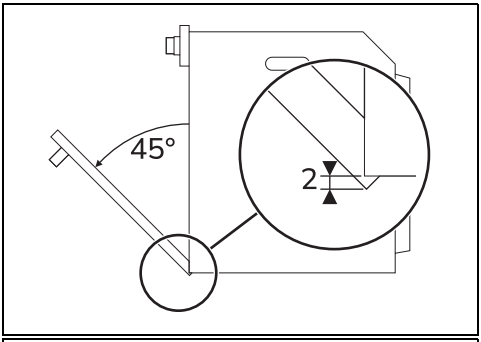
1. Quite los tapones-casquillos introducidos en el frente del aparato.
2. Coloque el aparato en la estructura de empotramiento.
3. Fije el aparato al mueble con los tornillos.
4. Cubra los casquillos con los tapones quitados anteriormente.

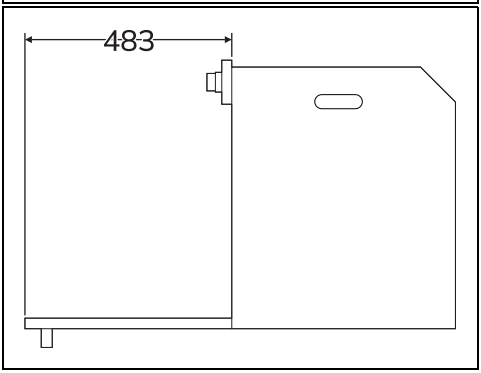
Dimensiones del aparato (mm)



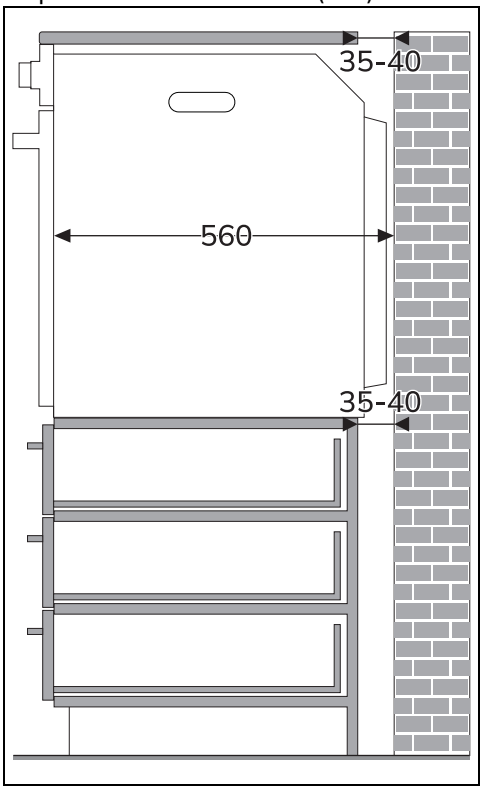






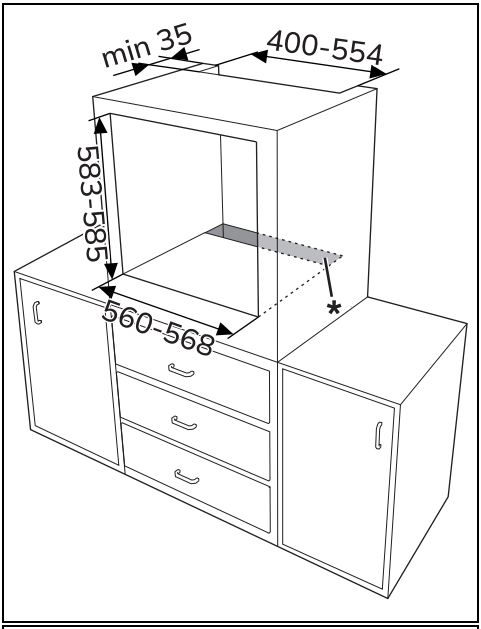


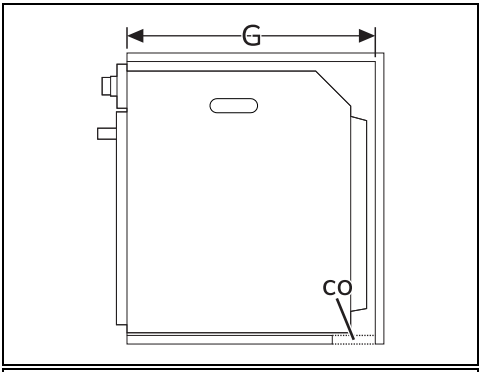
Empotramiento de columna (mm)

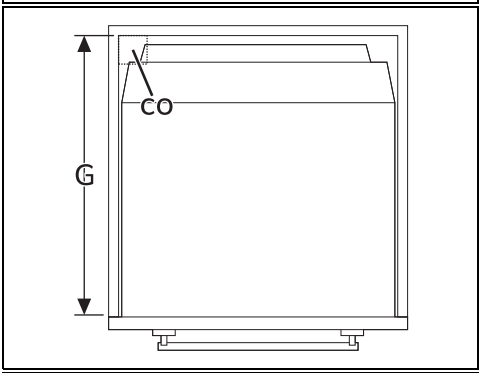


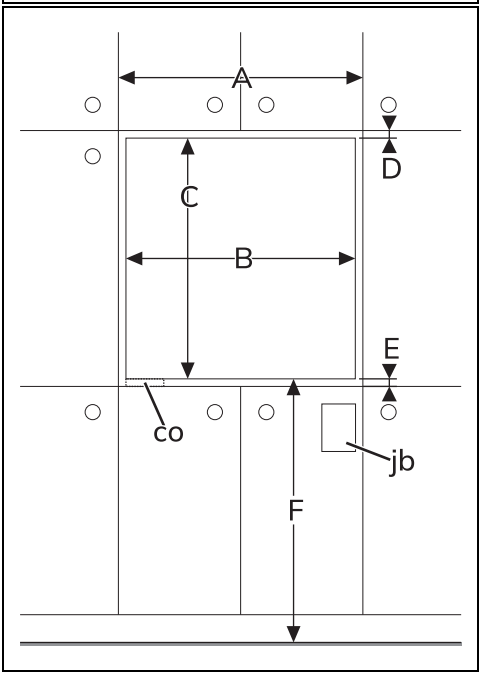
*Asegúrese de que la parte superior/trasera del mueble tenga una abertura de unos 35-40 mm de profundidad.

ES



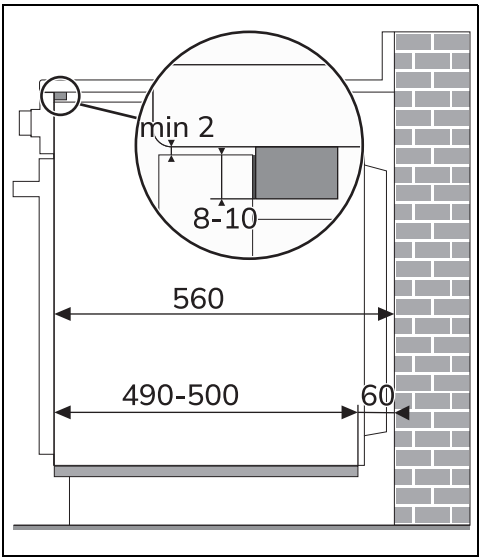




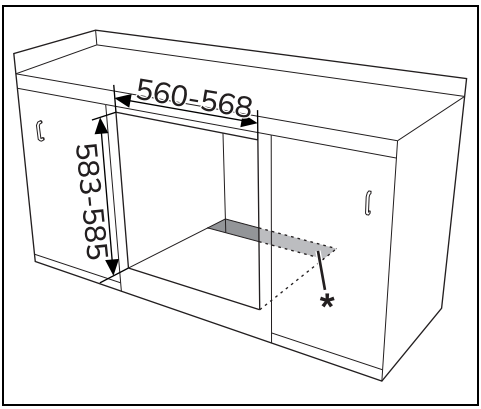


A	mín. 603 mm
B	560 - 568 mm
C	583 - 585 mm
D	9 - 11 mm
E	mín. 5 mm
F	121 - 1105 mm
G	mín. 560 mm
H	mín. 594 mm
co	Recorte para el cable de alimentación (mín. 6 cm^2)
jb	Caja de las conexione eléctricas

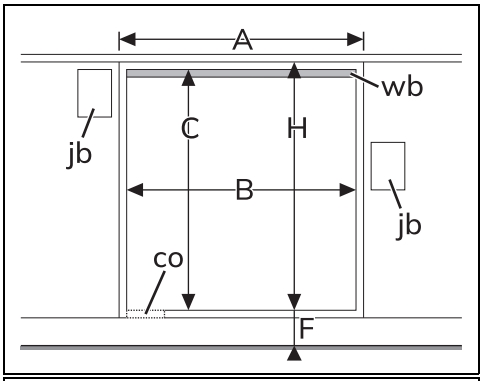
Empotramiento debajo de encimeras (mm)

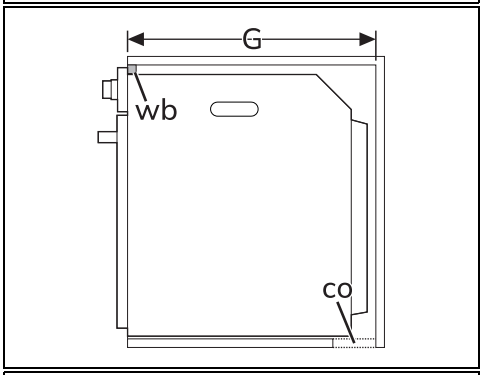


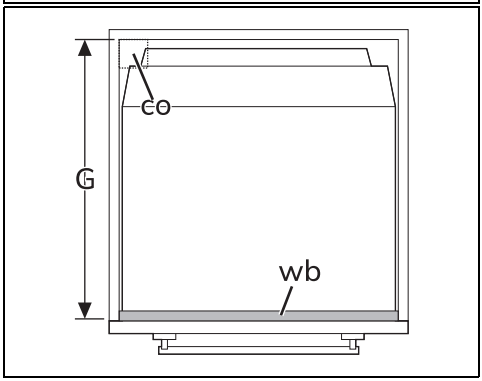
Si se quiere empotrar el aparato debajo de la encimera de trabajo, deberá instalarse una barra de madera para asegurar la utilización de la junta adhesiva pegada en la parte trasera del panel frontal, para evitar cualquier infiltración de agua u otros líquidos.



*Es necesario asegurarse de que en la parte inferior/trasera el mueble tenga una abertura de unos 60 mm de profundidad.







ES

A	mín. 603 mm
B	560 - 568 mm
C	583 - 585 mm
D	9 - 11 mm
E	mín. 5 mm
F	121 - 1105 mm
G	mín. 560 mm
H	mín. 594 mm
co	Recorte para el cable de alimentación (mín. 6 cm^2)
jb	Caja de las conexione eléctricas
wb	Barra de madera (recomendada)