

ADVERTENCIAS	136
Advertencias generales de seguridad	136
Para este aparato	140
Función del aparato	140
Este manual de uso	141
Responsabilidad del fabricante	141
Placa de identificación	141
Eliminación	141
Indicaciones para organismos de control europeos	141
Datos técnicos de eficiencia energética	141
Para ahorrar energía	142
Iluminación	142
Cómo leer el manual de uso	142
DESCRIPCIÓN	142
Descripción general	142
Panel de mandos	143
Otras partes	143
Accesorios	143

USO	144
Operaciones preliminares	144
Uso de los accesorios	144
Uso del horno	145
Uso de la sonda de temperatura (solo en algunos modelos)	147
Consejos para la cocción	150
Guía resumida de los accesorios	151
Descubra las recetas	151
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	151
Limpieza del aparato	151
Limpieza de la puerta	151
Limpieza del compartimiento de cocción	153
Pirólisis (solo en algunos modelos)	154
Mantenimiento especial	155
INSTALACIÓN	156
Conexión eléctrica	156
Colocación	157

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

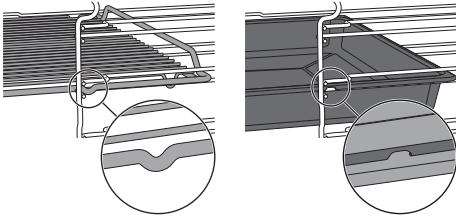
- continuamente vigilados.
- No permita que los niños menores de 8 años se acerquen al aparato durante su funcionamiento.
- Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser efectuadas por niños sin supervisión.
- Hay que vigilar siempre el proceso de cocción. Hay que vigilar constantemente un 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.

Para aparatos pirólíticos

- Durante la pirólisis las superficies podrían alcanzar temperaturas más elevadas de lo habitual. Mantenga alejados a los niños.
- Antes de iniciar la pirólisis, elimine del interior del horno los posibles restos sólidos o líquidos de comida de cocciones anteriores.
- Antes de iniciar la pirólisis,

retire todos los accesorios del interior del horno.

- Antes de iniciar la pirólisis, si sobre el horno está instalada una placa de cocción, apague los quemadores o las placas eléctricas.

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.
- Haga realizar la instalación, el mantenimiento y las reparaciones por personal cualificado conforme a 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.
- Antes de cualquier intervención en el aparato (instalación, mantenimiento, posicionamiento o desplazamiento) use siempre equipos de protección individual.
- Antes de cualquier operación en el aparato, desconecte la energía eléctrica general.
- Debe garantizarse la posibilidad de desconectar el aparato después de la instalación, mediante una toma de corriente 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 2000 metros sobre el nivel del mar.

Para este aparato

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

Sonda de temperatura (si está incluida)

- No toque la varilla o la punta de la sonda de temperatura después de haberla utilizado.
- Proteja las manos con guantes térmicos cuando se utilice la sonda de temperatura.
- No arañe ni dañe las superficies esmaltadas o cromadas con la punta del enchufe de gato de la sonda

de temperatura.

- No introduzca la sonda de temperatura en las aberturas y en las ranuras del aparato.
- Cuando no se utilice la sonda de temperatura, asegúrese de que el tapón metálico de protección esté cerrado.
- No tire del cable para quitar la sonda de temperatura de la toma de corriente o del alimento.
- Preste atención a que la sonda de temperatura o su cable no queden enganchados en la puerta.
- Preste atención a que la sonda de temperatura o su cable no entren en contacto con las resistencias en el interior del horno.
- Ninguna parte de la sonda de temperatura debe entrar en contacto con las paredes del interior del horno, con las resistencias, con las rejillas o las bandejas cuando estas aún están calientes.
- La sonda de temperatura no se debe conservar en el interior del aparato.
- No utilice la sonda de temperatura durante la pirólisis.

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 los bed and breakfast.

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.

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.

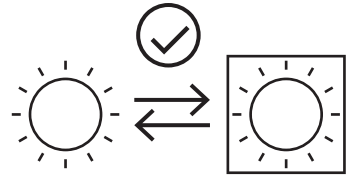
Para ahorrar energía

- 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.

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:



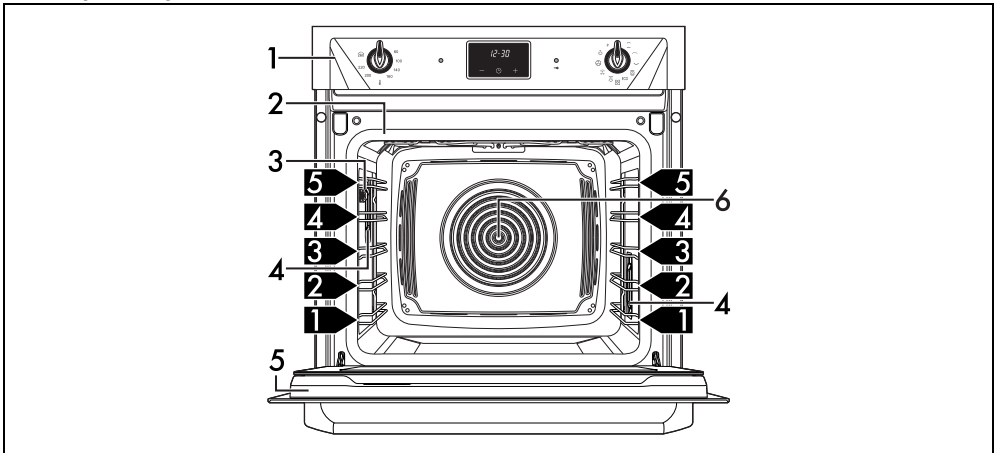
Advertencia/Atención



Información/Sugerencia

DESCRIPCIÓN

Descripción general



1 Panel de mandos

2 Junta

3 Toma de corriente de la sonda de temperatura (solo en algunos modelos)

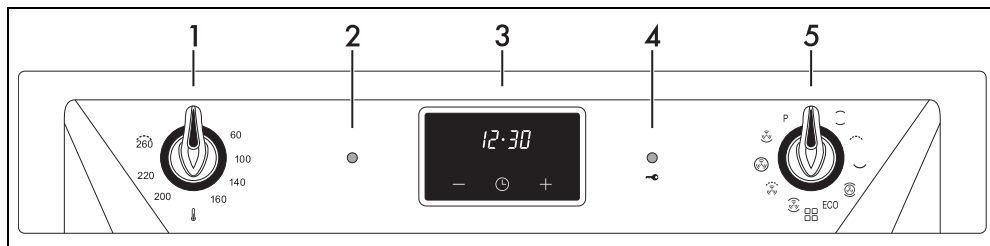
4 Lámpara

5 Puerta

6 Ventilador

1,2,3 Nivel del bastidor

Panel de mandos



1 Mando 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 minuterio.

4 Piloto de pirólisis

Se enciende cuando se activa el ciclo de limpieza automática (pirólisis).

5 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 la temperatura.

Otras partes

Guías de posicionamiento

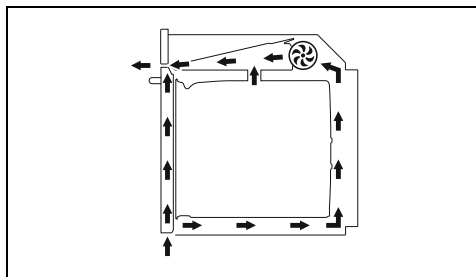
El aparato dispone de guías para el posicionamiento de bandejas y rejillas a distintas alturas. Las alturas de introducción han de entenderse de abajo hacia arriba.

Accesorios



Algunos modelos no tienen todos los accesorios.

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 compartimento 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.

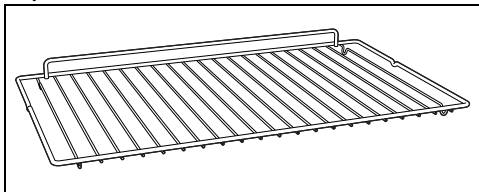


Los accesorios que pueden entrar en contacto con los alimentos están fabricados con materiales conformes a lo prescrito por las leyes vigentes.



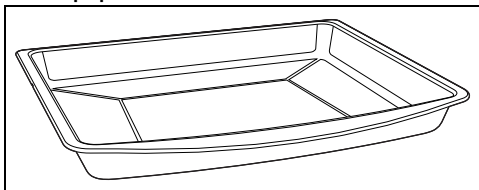
Los accesorios originales suministrados u opcionales pueden pedirse en los centros de asistencia autorizados. Utilice solo accesorios originales del fabricante.

Rejilla



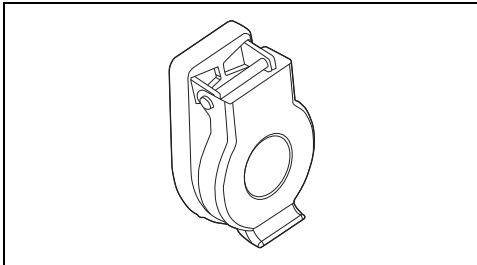
Útil para el soporte de recipientes con alimentos en cocción.

Bandeja profunda



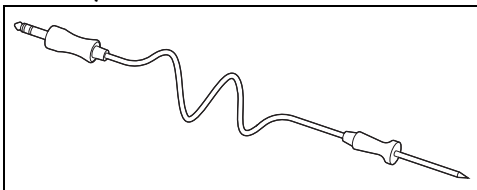
Útil para recoger las grasas de los alimentos colocados en la rejilla de arriba y para la cocción de pasteles, pizzas, dulces, galletas...

Tapa de protección (solo en algunos modelos)



Útil para cerrar y proteger la toma de corriente de la sonda de temperatura, cuando esta última no se utiliza.

Sonda de temperatura (solo en algunos modelos)



Con la sonda de temperatura se puede realizar una cocción en función de la temperatura que mide la sonda en el centro del alimento.

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.

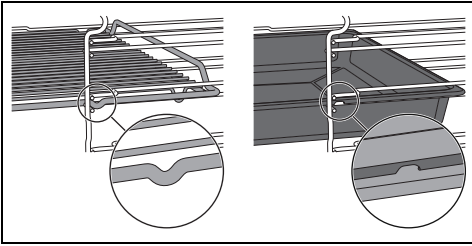
Uso de los accesorios

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 suavemente en el compartimento de cocción hasta que hagan tope.







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

Regulación de la hora





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

Con el primer uso o después de una interrupción de corriente, el aparato mostrará en la pantalla las cifras **0:00** intermitentes.

1. Mantenga pulsado el botón del reloj  un par de segundos. El punto situado entre las horas y los minutos parpadea.
2. Con los botones  y , respectivamente para aumentar y disminuir el valor, es posible ajustar la hora. Mantenga pulsado el botón para avanzar rápidamente.
3. Pulse el botón del reloj  o espere unos segundos.

El punto situado entre las horas y los minutos deja de parpadear.



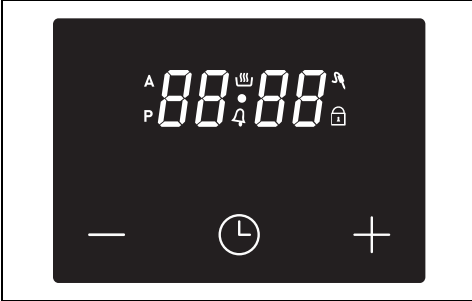
Para modificar la hora, pulse al mismo tiempo los botones de aumento  y disminución  durante dos segundos, y luego continúe con el ajuste de la hora.

Uso del horno



Vea Advertencias generales de seguridad.

Programador digital



Botón de disminución



Botón del reloj



Botón de incremento

Símbolos de la pantalla



Cocción temporizada



Pirólisis



Cocción



Temporizador minuter



Sonda de temperatura



Bloqueo de puerta

Encendido del horno (cocción manual)



En función de la receta, los alimentos pueden introducirse en el compartimento de cocción desde el principio o al final del precalentamiento.

Para encender el horno:

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


La fase de precalentamiento comienza tras unos cuantos segundos.

Fase de precalentamiento

La cocción está precedida por una fase de precalentamiento que permite que el aparato alcance la temperatura de cocción con mayor rapidez.

El encendido del piloto del termostato y el parpadeo del símbolo  en la pantalla indican esta fase.

Al finalizar el precalentamiento:

- El piloto del termostato se apaga.
- El símbolo  permanece fijo en la pantalla.
- Se activa una señal acústica.
- La cocción comienza automáticamente.

Los alimentos se pueden introducir en el compartimento de cocción cuando termine el precalentamiento (si lo requiere la receta).

Fin de una cocción manual

Para terminar la cocción:


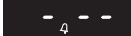



- Gire el mando de las funciones y/o el mando de las funciones a la posición 0.


Temporizador minuterero




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

El temporizador minuterero puede ser activado en cualquier momento.


1. Pulse el botón del reloj .
- La pantalla muestra .
2. Pulse los botones de aumento  y disminución  para programar los minutos que desea.
3. Pulse el botón  o espere unos segundos para activar la función del temporizador minuterero.

En la pantalla se muestran la hora actual y el símbolo .



Pulse el botón del reloj  para que aparezca en pantalla el tiempo restante.

Cuando termina el temporizador minuterero:

- El símbolo  parpadea.
- Se genera una señal acústica que puede desactivarse pulsando cualquier botón de la pantalla.





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

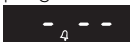
Cocción temporizada





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



1. Seleccione una función de cocción con el mando de las funciones.
2. Seleccione una temperatura con el mando de la temperatura.
3. Pulse el botón del reloj  o espere unos segundos para activar la fase de precalentamiento.
4. Pulse el botón del reloj .

En pantalla se muestran las opciones para programar el temporizador minuterero



5. Pulse otra vez el botón del reloj .

En la pantalla aparecen el símbolo  parpadeante y la indicación , que se alternan con la hora actual.

6. Pulse los botones de aumento  y disminución  para programar los minutos de cocción que desea.



No es posible ajustar una duración de cocción superior a 13 horas.


7. Pulse el botón  o espere unos segundos para activar la función.

En la pantalla se mostrará la hora actual junto con los símbolos  y .



Para poner a cero la programación, gire el mando de las funciones y/o el mando de la temperatura a la posición 0.

Al finalizar la cocción:

- Las resistencias se desactivan.
- Se genera una señal acústica que puede desactivarse pulsando cualquier botón de la pantalla.
- En la pantalla parpadea la indicación .


8. Pulse el botón del reloj  para reiniciar el reloj programador.

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


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.

- Tras seleccionar la función y la temperatura de cocción con los mandos correspondientes, programe una cocción temporizada como se describe en el apartado anterior.
- Pulse el botón del reloj .

En la pantalla aparecerá el mensaje

 alternado con la hora actual sumado con la duración de la cocción que se ha ajustado con anterioridad

- Pulse los botones  o  para ajustar el horario de fin de cocción




No es posible programar cocciones programadas superiores a 24 horas.



Tenga en cuenta que a la duración de la cocción deben añadirse algunos minutos útiles para la fase de precalentamiento.

- Pulse el botón  o espere unos segundos para activar la función.

En la pantalla aparece la hora actual y se encienden los símbolos  y .

El aparato espera para iniciar la cocción con el fin de que termine a la hora establecida por el usuario.




Para poner a cero la programación, gire el mando de las funciones y/o el mando de la temperatura a la posición 0.

Al finalizar la cocción:



- Las resistencias se desactivan.
- Se genera una señal acústica que puede desactivarse pulsando cualquier botón de la pantalla.
- En la pantalla parpadea la indicación





- Pulse el botón del reloj  para reiniciar el reloj programador.
- Gire el mando de las funciones y/o el mando de las funciones a la posición 0 para salir de la función.

Modificación de los datos programados




- Pulse el botón del reloj  hasta que haya seleccionado el tipo de datos que quiere modificar (temporizador minutero


 - cocción temporizada
 - cocción programada

- Pulse los botones de aumento  y disminución  para modificar los datos deseados.

Seleccione el avisador acústico.

El avisador acústico puede variar en 3 tonos.

- Mantenga pulsados los botones de aumento  y disminución  al mismo tiempo hasta que escuche una señal acústica.
- Pulse el botón del reloj .

Pulse el botón de disminución  para seleccionar una señal acústica diferente entre

  y .

Uso de la sonda de temperatura (solo en algunos modelos)



Vea Advertencias generales de seguridad.

Con la sonda de temperatura se pueden cocinar con precisión asados, redondo de ternera y otros muchos cortes de carne de diferente tamaño. La sonda, de hecho, permite una cocción perfecta de los alimentos gracias al control preciso de la temperatura en su interior. La temperatura en el interior de los alimentos se mide con un sensor especial ubicado dentro de la punta.

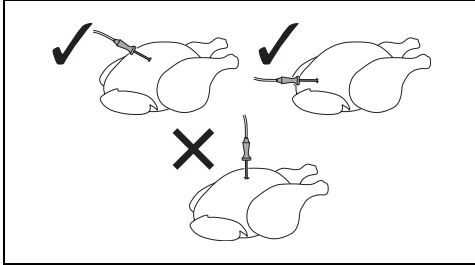


No instale las guías telescópicas en el cuarto nivel empezando por abajo, ya que no permitirían el acceso a la toma lateral de la sonda de temperatura.

Correcta colocación de la sonda

- Coloque el alimento en una bandeja.

- Introduzca la punta de la sonda dentro del alimento fuera del horno.
- Para resultados óptimos, asegúrese de que la sonda de temperatura esté introducida en la parte más gruesa del alimento, transversalmente y al menos en 3/4 de su longitud, pero sin tocar la bandeja de abajo y sin que salga del mismo alimento.



Para una medida precisa de la temperatura en el centro de la comida, la punta de la sonda no debe entrar en contacto con huesos o partes grasas.



La temperatura mínima del horno recomendada para cocinar con la sonda es de 120°C, excepto en el caso de cocción a baja temperatura.

Ajuste de la cocción con la sonda de temperatura



Atención: Las partes accesibles se calientan mucho durante el uso. Protéjase las manos con guantes térmicos durante la conexión de la sonda de temperatura y para mover alimentos dentro del compartimiento de cocción.



El rango de temperatura que se puede seleccionar varía de un mínimo de 40 °C a un máximo de 90 °C.



Si se selecciona un valor demasiado bajo para la temperatura del horno, el aparato ajusta automáticamente la temperatura mínima necesaria para alcanzar la Temperatura objetivo seleccionada.



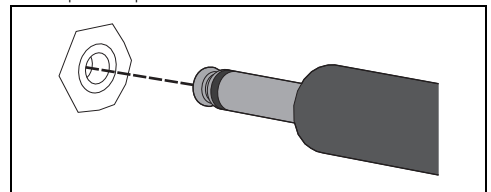
Para un rendimiento mejor, se aconseja ajustar siempre la temperatura de cocción más alta de la temperatura objetivo.



Si por cualquier motivo resultase necesario desconectar la sonda sin tocar los mandos o la pantalla durante la cocción con sonda, la función continúa como una cocción normal.

Con el horno frío:

- Gire el mando de las funciones para seleccionar la función deseada.
- Abra la puerta del aparato.
- Introduzca la bandeja en la que está depositado el alimento que se va a cocinar en las correspondientes guías.
- Introduzca el conector jack de la sonda de temperatura en la toma lateral específica utilizando la misma sonda para abrir la tapa de protección.





- Cierre la puerta.


En la pantalla aparece la indicación

75 °C

(75°C y la temperatura de

referencia que se sugiere forma predeterminada).

6. Pulse los botones de aumento  y disminución  para programar la temperatura de referencia.

Pulse el botón del reloj  o espere unos segundos para activar la fase de precalentamiento, a la que sigue automáticamente la fase de cocción.

Con la cocción iniciada:


1. Gire el mando de las funciones para seleccionar la función deseada.
2. Gire el mando de la temperatura para programar la temperatura de cocción.



Pulse el botón del reloj  o espere unos segundos para activar la fase de precalentamiento.

Al finalizar el precalentamiento:

3. Abra la puerta del aparato.
4. Introduzca la bandeja en la que está depositado el alimento que se va a cocinar en las correspondientes guías.
5. Introduzca el conector jack de la sonda de temperatura en la toma lateral específica utilizando la misma sonda para abrir la tapa de protección.
6. Cierre la puerta.

En la pantalla aparece la indicación

 (75°C y la temperatura de referencia que se sugiere forma predeterminada).

7. Pulse los botones de aumento  y disminución  para programar la temperatura de referencia.

La fase de cocción con sonda comienza tras unos cuantos segundos.

Fin de la cocción con la sonda de temperatura

Cuando el aparato alcanza la temperatura de referencia programada por el usuario, la cocción ha finalizado.

Las resistencias se desactivan, se activa una señal acústica y en la pantalla se muestra la indicación .

1. Abra la puerta.
2. Retire la sonda del alimento y de la toma.
3. Saque el alimento del horno.

4. Asegúrese de que la tapa de protección esté bien cerrada.
5. Cierre la puerta.

Listado de las funciones de cocción tradicionales



En algunos modelos no todas las funciones están presentes.

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 utiliza 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.

TURBO



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

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.

- 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

VENTILADO



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

GRILL VENTILADO



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

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.

BASE VENTILADA



Esta función resulta especialmente indicada para la cocción en un solo nivel, reduciendo el 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 hornear los alimentos sin precalentar el horno.

Consulte la función de limpieza PIRÓLISIS

P en el capítulo LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.

Consejos para la cocción

Consejos generales

- Utilice una función ventilada para obtener una cocción homogénea en más niveles.

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 compartimento 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.

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.

Descubra las recetas

Para consultar las recetas creadas para varias categorías de alimentos y obtener más información sobre las sugerencias de cocción,

se recomienda visitar la página específica del sitio www.smeg.com, a la que se puede acceder mediante el código QR que aparece en el folleto suministrado con el producto.

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.

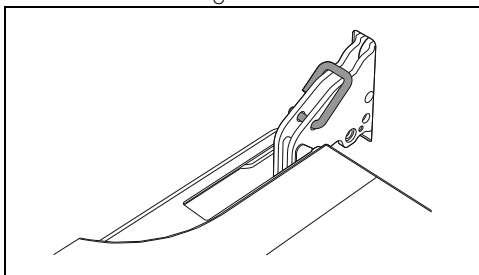
Limpieza de la puerta

Desmontaje de la puerta

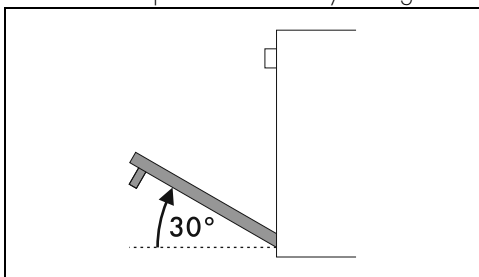
Para facilitar las operaciones de limpieza es aconsejable quite la puerta y colóquela en un trapo.

Para quitar la puerta, proceda de la siguiente manera:

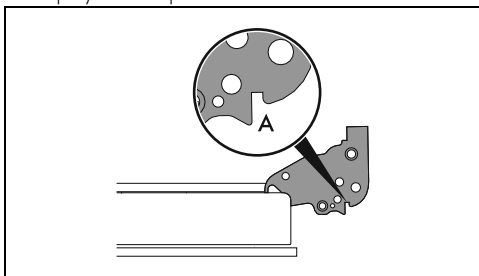
1. Abra completamente la puerta e introduzca dos pernos en los agujeros de las bisagras indicados en la figura.



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

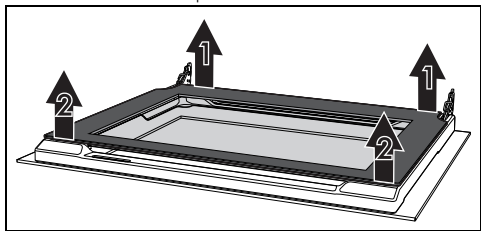
Se aconseja mantener los cristales de la puerta siempre limpios. Utilice papel absorbente de cocina. En caso de suciedad persistente lave con un estropajo húmedo y detergente común.

Desmontaje de los cristales interiores

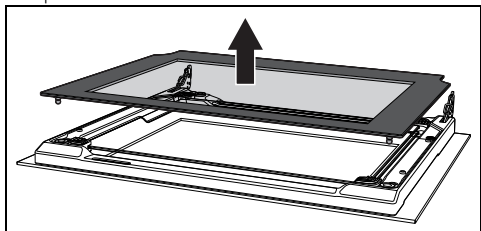
Para facilitar las operaciones de limpieza los

cristales interiores que componen la puerta pueden desmontarse.

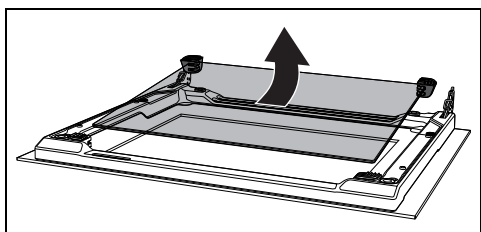
1. Bloquee la puerta con los pernos adecuados.
2. Desenganche los pernos posteriores del cristal interior tirando de este delicadamente hacia arriba por la parte trasera, siguiendo el movimiento que indican las flechas 1.



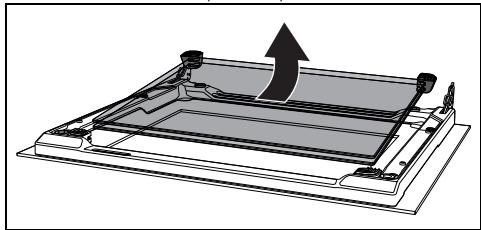
3. Desenganche los pernos anteriores siguiendo el movimiento indicado por las flechas 2.
4. A continuación, extraiga el cristal interior del perfil delantero.



5. Deslice el grupo del cristal intermedio hacia la parte inferior de la puerta y luego levántelo hacia arriba.

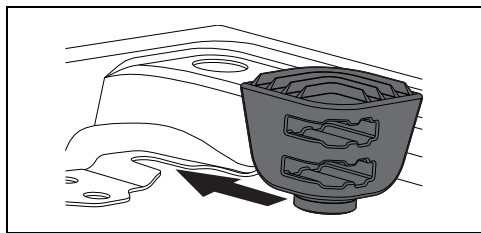


Nota: En algunos modelos, el grupo del cristal intermedio está compuesto por dos cristales.

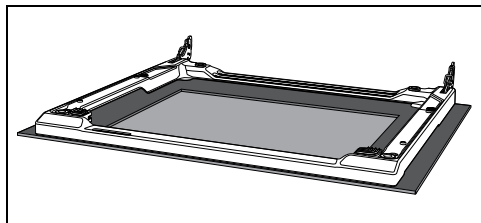


Durante esta fase puede ocurrir que las gomas superiores se salgan de su sitio.

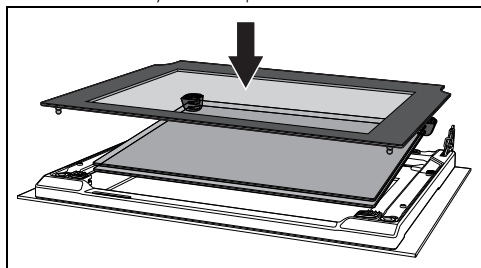
6. Vuelva a introducir las en su lugar. Los extremos de las gomas deben orientarse hacia el cristal externo.



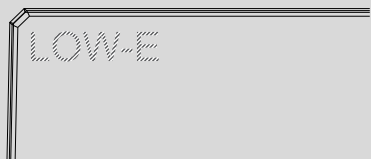
7. Limpie el cristal externo y los quitados anteriormente.



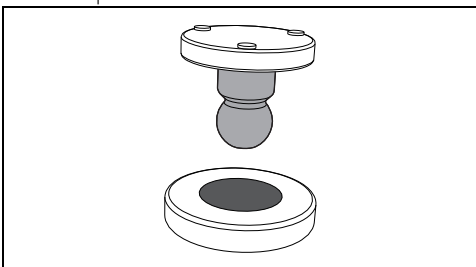
8. Utilice papel absorbente de cocina. En caso de suciedad persistente lávelos con un estropajo húmedo y detergente neutro.
9. Vuelva a introducir el grupo cristal intermedio y recolocó el cristal interior.



El cristal intermedio debe volver a colocarse en la puerta abierta de forma que la impresión de la esquina esté legible de izquierda a derecha (la parte rugosa de la impresión debe quedar orientada hacia el cristal externo de la puerta).



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



Limpieza del compartimento de cocción

Para una buena conservación del compartimento 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 compartimento 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 compartimento de cocción;
3. seque el compartimento de cocción con un paño suave;
4. deje la puerta abierta el tiempo necesario para que el compartimento de cocción se seque completamente.

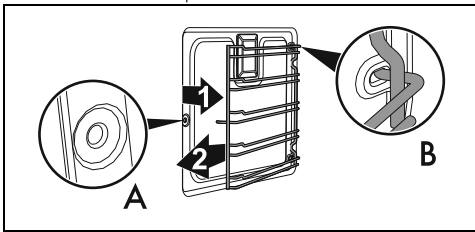
Extracción de los bastidores de soporte para rejillas/bandejas

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.

Pirólisis (solo en algunos modelos)



Vea Advertencias generales de seguridad.



La Pirólisis es un procedimiento de limpieza automática a elevada temperatura que provoca la disolución de la suciedad. Gracias a este procedimiento se puede limpiar el interior del compartimento de cocción con suma facilidad.

Operaciones previas

Antes de activar la pirólisis:

- Limpie el cristal interno según las tradicionales indicaciones de limpieza.
- Elimine del interior del compartimento de cocción restos sólidos de comida o derrames ocasionados por cocciones anteriores.
- Quite todos los accesorios del interior del compartimento de cocción.
- En caso de incrustaciones persistentes rocíe un producto para la limpieza de los hornos en el cristal (lea detenidamente las instrucciones indicadas en el producto); déjelo actuar durante 60 minutos, luego enjuague y seque el cristal con papel de cocina o con un paño de microfibra.
- Extraiga la sonda de temperatura, si existe.
- Quite los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.
- Cierre la puerta.

Ajuste de la pirólisis

1. Gire el mando de las funciones hasta la posición **P**.

En la pantalla aparece la indicación

A dur, que se alterna con la duración de la pirólisis **P 2:30** (programada de fábrica en 2 horas y 30 minutos).

2. Pulse los botones de aumento **+** y disminución **-** para programar la duración de la pirólisis.



Duración sugerida de la pirólisis:

- Poco sucio: 2:00
- Suciedad media: 2:30
- Muy sucio: 3:00

3. Pulse el mando del reloj **⌚** para confirmar los datos introducidos.

Después de unos segundos, comienza la fase de precalentamiento de la pirólisis:

- El símbolo **P** de la pantalla y el piloto de pirólisis se encienden.
- La pantalla muestra el tiempo que falta para el final del proceso de limpieza

P 2:29

- El símbolo **⏸** de la pantalla parpadea.

Unos minutos después del inicio del precalentamiento, el símbolo **⏸** de la pantalla se enciende (permanece fijo) para indicar que un dispositivo que impide cualquier intento de apertura bloquea la puerta.



No es posible seleccionar ninguna función cuando el bloqueo de la puerta está activo.




Si se gira el mando de las funciones a otra función, la pantalla muestra un mensaje de error **Er 04**.

Proceso de limpieza

Cuando termina el precalentamiento, la pirólisis comienza de forma automática.

- El piloto del termostato se apaga (el encendido y el apagado normal indica que la temperatura se mantiene constante dentro del compartimento de cocción).
- El símbolo **🔥** de la pantalla se enciende

(permanece fijo) para indicar que se está realizando la pirólisis.

- El piloto de pirólisis y los símbolos **P** y  de la pantalla permanecen encendidos.





Durante la primera pirólisis podrían producirse olores desagradables debidos a la evaporación normal de las sustancias oleosas de fabricación. Se trata de un fenómeno absolutamente normal que desaparece después de la primera pirólisis.




Durante la pirólisis los ventiladores producen un ruido más intenso causado por su mayor velocidad de rotación. Se trata de un funcionamiento completamente normal que tiene por objeto favorecer la disipación de calor. Al concluir la pirólisis la ventilación proseguirá automáticamente durante un período suficiente para evitar sobrecalentamientos de las paredes de los muebles y de la fachada del horno.


Finalización de la pirólisis

Al final de la pirólisis:

- Las resistencias se desactivan.
- En la pantalla parpadea la indicación .
- Se genera una señal acústica que puede desactivarse pulsando cualquier botón de la pantalla.
- El símbolo  y el piloto del termostato se apagan.

1. Gire el mando de las funciones a la posición **0** para salir de la función.

El símbolo  de la pantalla permanece encendido hasta que la temperatura del interior del compartimento de cocción vuelve a encontrarse en un nivel de seguridad (con la consiguiente desactivación del bloqueo de la puerta).

2. Espere hasta que el compartimento de cocción se enfríe.
3. Cuando se apague el símbolo , abra la puerta y limpie los restos del interior del compartimento de cocción con un paño húmedo de microfibra.



Se recomienda llevar guantes de goma durante estas operaciones.



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



Si el resultado de la pirólisis a la duración mínima no es satisfactorio, se aconseja ajustar un tiempo mayor en los próximos ciclos de limpieza.

Pirólisis programada




Igual que ocurre con las funciones de cocción, en el caso de la pirólisis también se puede programar la hora en que debe terminar la función.

Para programar la pirólisis:

1. Gire el mando de las funciones hasta la posición **P**.


En la pantalla se alterna la indicación




 con la duración de la pirólisis

2. Pulse los botones de aumento  y disminución  para programar la duración de la pirólisis.

3. Pulse el botón del reloj .

En la pantalla aparecerá el mensaje

 alternado con la hora actual, a la que se suma la duración de la pirólisis programada anteriormente.

4. Pulse los botones  o  para programar la hora en que debe terminar la función.
5. Pulse el botón  o espere unos segundos para activar la función.

En la pantalla aparece la hora actual y el símbolo **P** parpadea para indicar que el aparato está en espera de iniciar la pirólisis para que termine en la hora establecida por el usuario.

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.

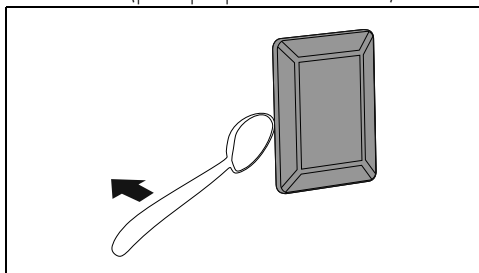
Sustitución de la lámpara de iluminación interna



Tensión eléctrica
Peligro de electrocución

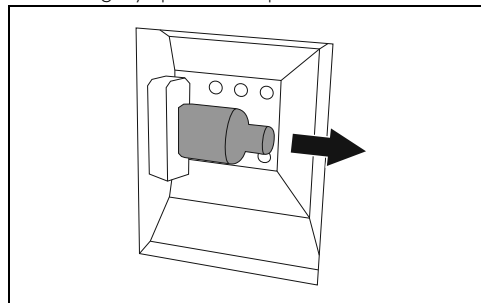
- Desconecte la alimentación eléctrica del aparato.
- Utilice guantes de protección.

1. Quite todos los accesorios del interior del compartimento 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).



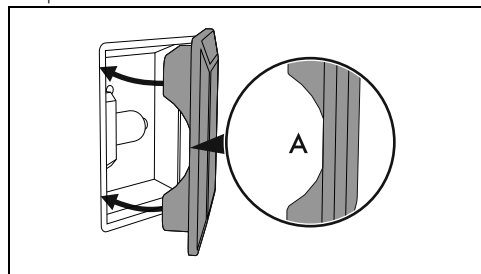
Tenga cuidado para no rayar el esmalte de la pared del compartimento de cocción.

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

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.

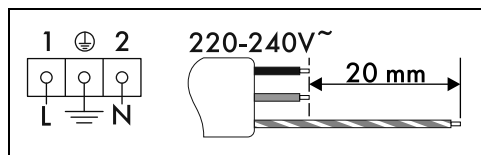
No quite nunca esta placa.

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).

Colocación



Vea Advertencias generales de seguridad.

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/INZS 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.

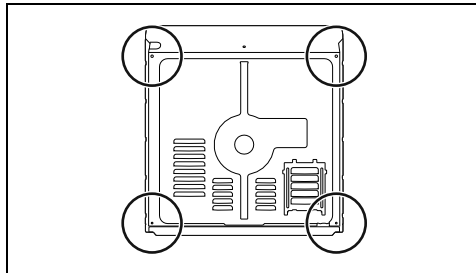
Sustitución del cable



Tensión eléctrica
Peligro de electrocución

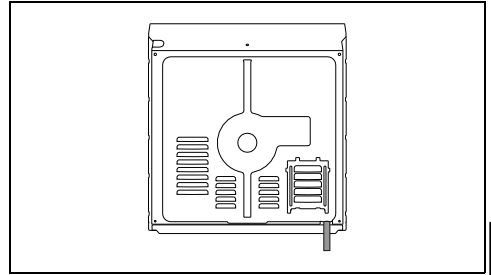
- Desconecte la alimentación eléctrica general.

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



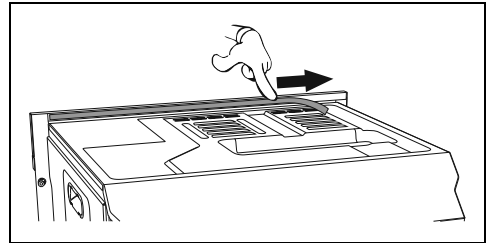
2. Sustituya el cable.
3. Asegúrese de que los cables (horno o posible placa de cocción) sigan el trayecto más adecuado, con el fin de evitar cualquier contacto con el aparato.

Posición del cable de alimentación

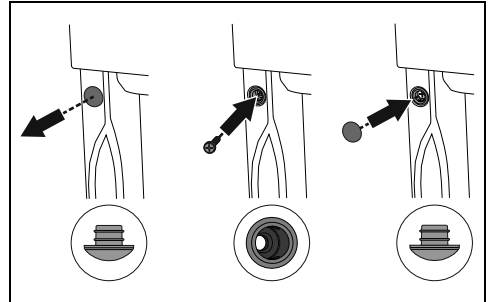


Junta del panel frontal

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



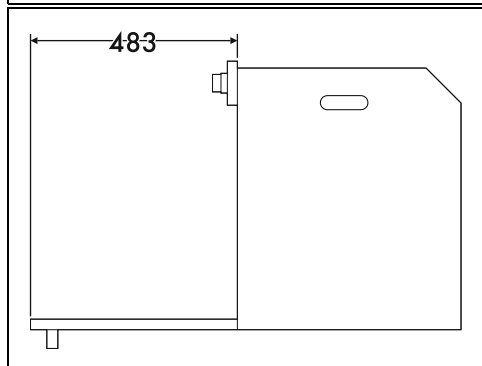
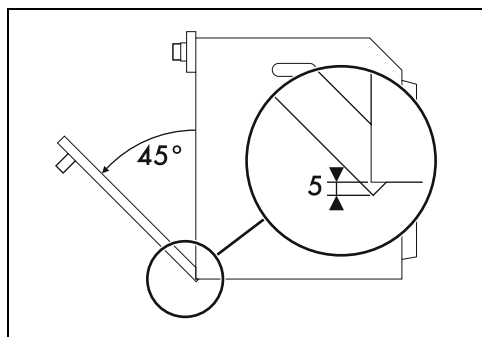
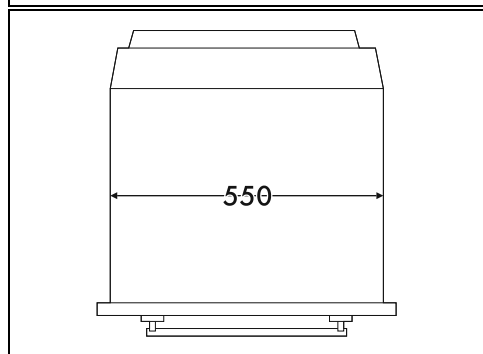
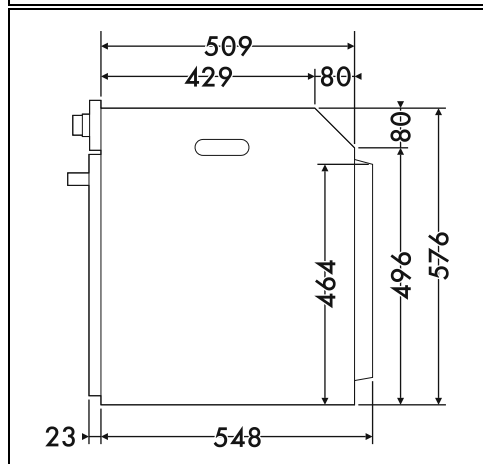
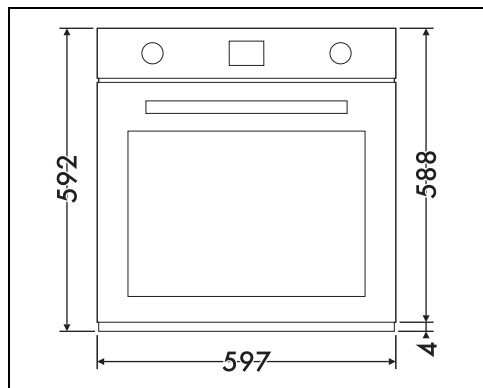
Casquillos de fijación



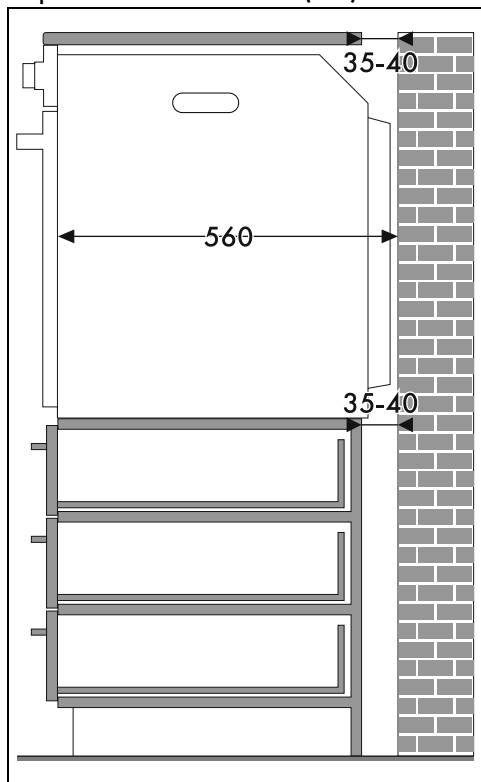
1. Quite los tapones-casquillos introducidos en el frente del aparato.
2. Coloque el aparato en la estructura de empotramiento.
3. Fije el aparato al mueble con los tornillos.
4. Cubra los casquillos con los tapones quitados anteriormente.

ES

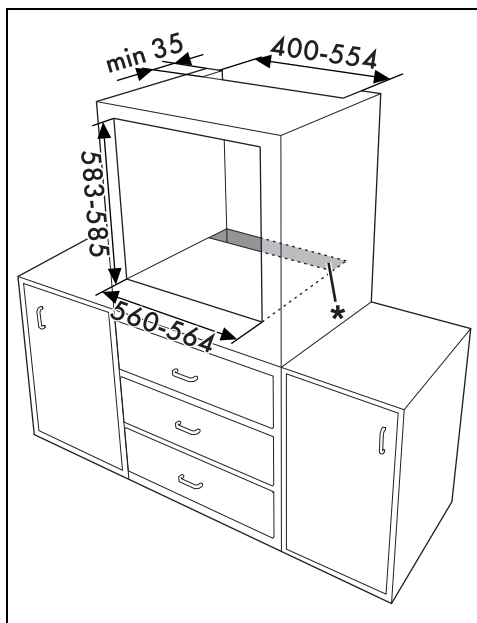
Dimensiones del aparato (mm)



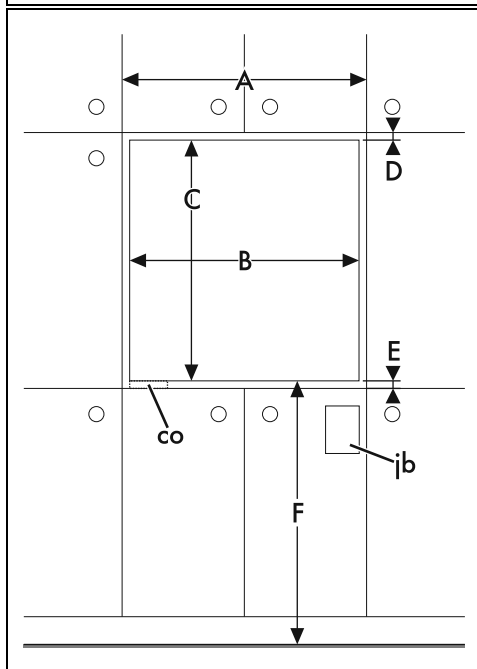
Empotramiento de columna (mm)



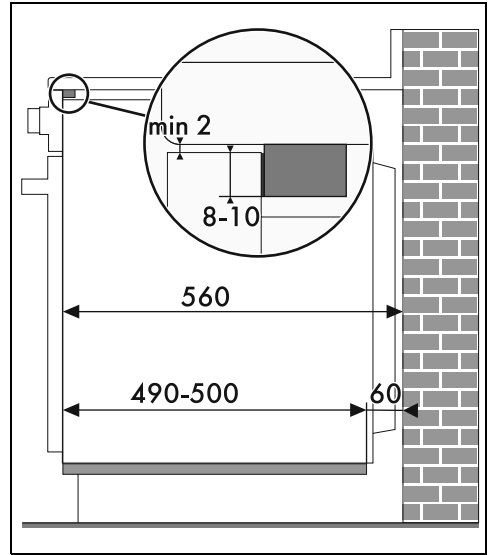
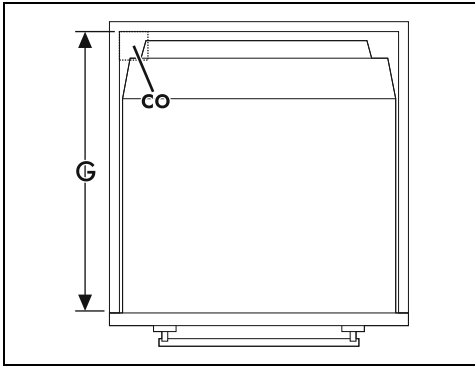
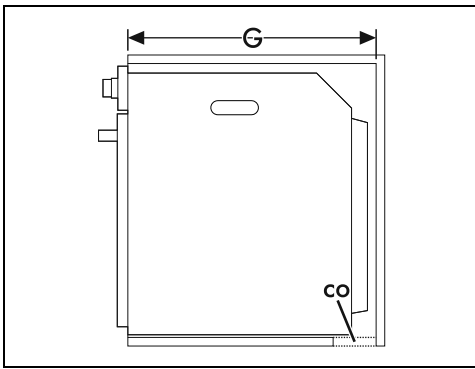
* Asegúrese de que la parte superior/trasera del mueble tenga una abertura de unos 35-40 mm de profundidad.



ES



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.

A mín. 603 mm

B 560 - 564 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

E mín. 5 mm

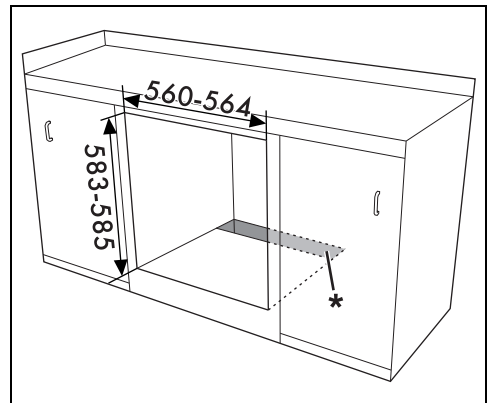
F 121 - 1105 mm

G mín. 560 mm

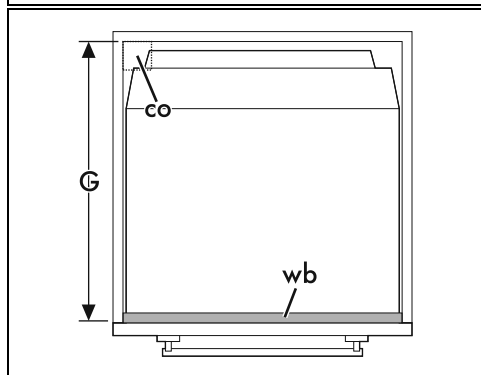
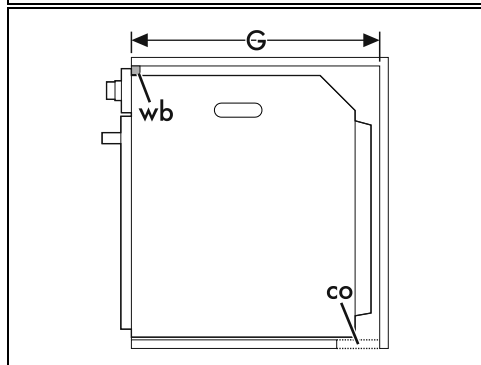
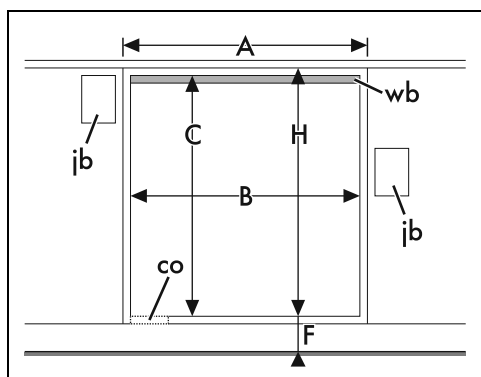
H mín. 594 mm

co Recorte para el cable de alimentación (mín. 6 cm²)

jb Caja de las conexione eléctricas



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



A mín. 603 mm

B 560 - 564 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 cm²)

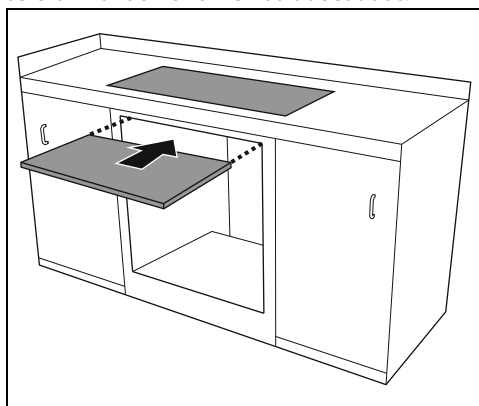
ib Caja de las conexiones eléctricas

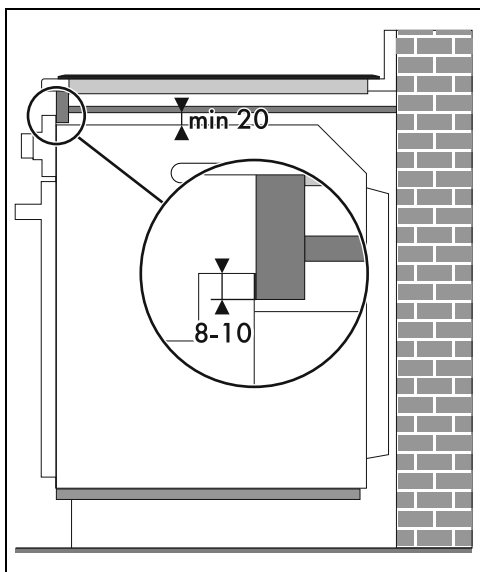
wb Barra de madera (recomendada)

ES

Empotrado debajo de las encimeras de cocción (mm) (solo en modelos pirolíticos)

Si se coloca una encimera de cocción sobre el horno, será necesario instalar una tabla de separación de madera a una distancia mínima de 20 mm de la parte superior del horno para evitar sobrecalentamientos durante el funcionamiento simultáneo de los dos aparatos. La tabla de separación debe poder extraerse solo utilizando herramientas adecuadas.





Junto con la tabla de separación de madera hay que instalar una barra de madera debajo de la encimera de trabajo 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.