

# MANUAL DE USUARIO

## HORNO EMPOTRADO

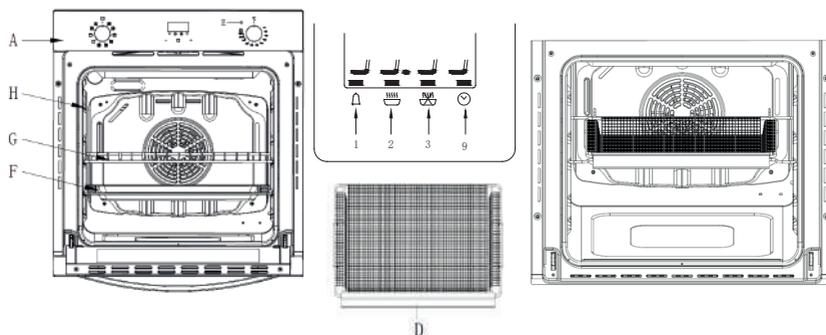
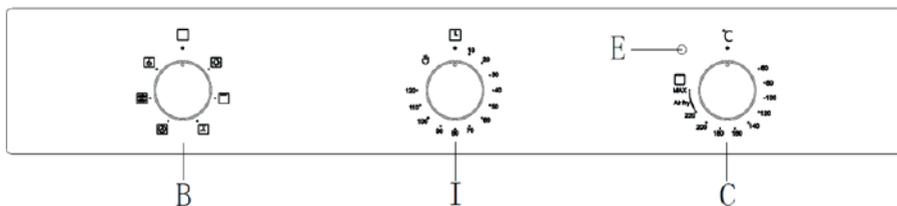
### Modelo

---

HEFRAF-6IX

Gracias por elegir nuestros electrodomésticos. Por favor, lea este manual de usuario detenidamente antes de realizar la instalación y operación. Conserve para futuras consultas.

Frigilux se reserva el derecho de interpretar este manual, que estará sujeto a cualquier cambio debido a mejoras del producto sin previo aviso.



A. Panel de control

B. Perilla de selección de modo de cocción

C. Perilla de selección de temperatura de cocción

D. Cesta de Airfryer

- La Airfryer puede colocarse en los rieles laterales o en los soportes de la misma manera que una rejilla del horno.  
E. Luz indicadora del horno (solo disponible en ciertos modelos)

- Cuando está encendida, indica que el horno está calentándose a la temperatura establecida.

F. Bandeja de goteo o bandeja de horneado

G. Rejilla del horno

H. Guías para deslizar las rejillas o la bandeja de goteo dentro y fuera

I. Perilla de tiempo de finalización de cocción

## CÓMO USAR SU HORNO

Este horno multifunción combina las ventajas de los hornos tradicionales de convección con los modelos más modernos asistidos por ventilador en un solo electrodoméstico. Es un aparato extremadamente versátil que le permite elegir de manera fácil y segura entre diferentes modos de cocción. Las diversas funciones del horno se seleccionan mediante la perilla de selección "B" y el termostato "C" situados en el panel de control.

### Perilla de control empotrable (solo disponible en ciertos modelos)

La perilla de control se puede empujar hacia adentro, y puede presionarla suavemente para liberarla o bloquearla.

**Aviso:** La primera vez que use su electrodoméstico, le recomendamos que ajuste el termostato a la configuración más alta y deje el horno encendido durante aproximadamente media hora sin nada dentro, con la puerta del horno cerrada. Luego, abra la puerta del horno y deje que el aire circule en la habitación. El olor que suele detectarse durante este uso inicial se debe a la evaporación de sustancias utilizadas para proteger el horno durante el almacenamiento y hasta su instalación.

**Aviso:** Coloque la bandeja de goteo proporcionada en la rejilla inferior del horno para evitar que cualquier salsa y/o grasa gotee en el fondo del horno, solo cuando ase alimentos o utilice el asador (solo disponible en ciertos modelos). Para todos los demás tipos de cocción, nunca utilice la rejilla inferior y nunca coloque nada en el fondo del horno cuando esté en funcionamiento, ya que esto podría dañar el esmalte. Coloque sus utensilios de cocina (platos, papel de aluminio, etc.) en la rejilla provista con el aparato, insertada adecuadamente a lo largo de las guías del horno.

**Aviso:** Para usar el horno en modo manual (sin utilizar el programador de tiempo de cocción final), el símbolo " " debe estar alineado con la marca de referencia en el panel de control.

### Modo Air Fry



Posición de la perilla del termostato "C": Entre 220°C y el máximo. Los elementos calefactores superior y circular, así como el ventilador, se activarán.

El modo Air Fry permite una función avanzada de cocción por convección sin necesidad de voltear los alimentos, logrando resultados crujientes y sabrosos en menos tiempo y sin el uso excesivo de aceite. Este modo es ideal para cocinar papas fritas, alitas de pollo, nuggets y productos similares.

### Modo Grill



Posición de la perilla del termostato "C": Entre 60°C y el máximo. Se activa el elemento calefactor superior central.

El modo "Grill" dirige el calor radiante desde el potente elemento superior hacia los alimentos. Esta función es ideal para cortes de carne tierna, bistecs, chuletas, salchichas, pescado, tostadas de queso y otros alimentos de cocción rápida. Use el modo grill con la puerta del horno cerrada. Precaliente la parrilla durante 3 minutos para obtener los mejores resultados, ayudando a sellar los jugos naturales de las carnes para un mejor sabor. Puede deslizar la bandeja de parrilla en cualquiera de los dos espacios dentro de los rieles superiores de soporte.

### Modo Fan Grill



Posición de la perilla del termostato "C": Entre 60°C y 200°C. Se activan el elemento calefactor superior central y el ventilador.

El modo "Fan & Grill" combina los beneficios de las funciones "Horneado" y "Grill" tradicionales. El elemento de la parrilla se enciende y apaga para mantener la temperatura establecida, mientras que el ventilador circula el aire caliente. La puerta del horno permanece cerrada durante el uso de "Fan & Grill". Este modo es ideal para cortes grandes de carne, similar a los resultados obtenidos con un asador. Coloque los alimentos en la 2.ª o 3.ª rejilla desde abajo. Coloque la bandeja de parrilla en la posición más baja para recoger cualquier derrame. No es necesario voltear los alimentos durante el ciclo de cocción. Configure la temperatura a 200°C.

### Modo Horneado



Posición de la perilla del termostato "C": Entre 60°C y 250°C. Se activan el elemento calefactor trasero y el ventilador, garantizando un calor suave distribuido uniformemente en todo el horno.

Este modo es ideal para hornear y cocinar alimentos delicados, especialmente pasteles que necesitan elevarse, y para la preparación de ciertas tartaletas en 3 rejillas al mismo tiempo. Ejemplos: profiteroles, galletas dulces y saladas, hojaldres salados, rollos suizos y pequeñas porciones de verduras gratinadas, etc.

## Modo Descongelación

Posición de la perilla del termostato "C": Cualquiera. El ventilador ubicado en la parte inferior del horno hace circular el aire a temperatura ambiente alrededor de los alimentos. Este modo está recomendado para descongelar todo tipo de alimentos, pero en particular para aquellos que no requieren calor, como tartas heladas, postres de crema o natillas, pasteles de frutas, etc. Al usar el ventilador, el tiempo de descongelación se reduce aproximadamente a la mitad. En el caso de carne, pescado y pan, es posible acelerar el proceso utilizando el modo "Horneado" y configurando la temperatura entre 80°C y 100°C.

## Luz del horno

Ajuste la perilla "B" en el símbolo correspondiente para encender la luz del horno. La luz permanece encendida cuando se activan los elementos calefactores eléctricos en el horno.

## Perilla de tiempo de finalización de cocción (I)

Este modelo está equipado con un temporizador para controlar cuándo se apaga el horno durante la cocción.

Posición de la perilla del temporizador "I": Entre 10 y 120 minutos.

## Ventilación de enfriamiento

Para enfriar el exterior del electrodoméstico, este modelo está equipado con un ventilador de enfriamiento que se enciende automáticamente cuando el horno está caliente. Cuando el ventilador está encendido, se puede escuchar un flujo normal de aire que sale entre la puerta del horno y el panel de control.

Nota: Cuando se completa la cocción, el ventilador permanece encendido hasta que el horno se enfría lo suficiente.

## CÓMO MANTENER SU HORNO EN BUEN ESTADO

Antes de limpiar su horno o realizar mantenimiento, desconéctelo de la fuente de energía.

Para prolongar la vida útil de su horno, debe limpiarse con frecuencia, teniendo en cuenta lo siguiente:

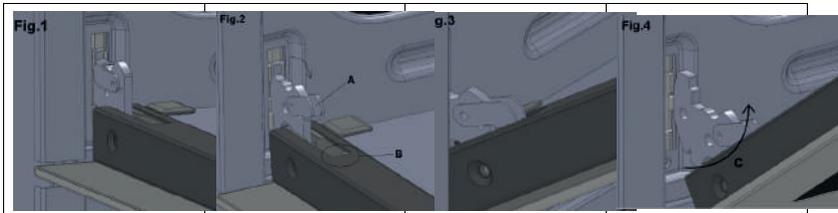
- Las partes esmaltadas o de acero inoxidable deben lavarse con agua tibia sin utilizar polvos abrasivos ni sustancias corrosivas que puedan dañarlas. El acero inoxidable puede mancharse. Si estas manchas son difíciles de eliminar, utilice productos especiales disponibles en el mercado. Después de limpiar, es recomendable enjuagar a fondo y secar.
- El interior del horno debe limpiarse preferiblemente inmediatamente después de su uso, cuando aún está tibio, con agua caliente y jabón. El jabón debe enjuagarse y el interior secarse a fondo. Evite usar detergentes abrasivos (por ejemplo, polvos limpiadores, etc.) y esponjas abrasivas para platos o ácidos (como removedores de sarro, etc.) ya que estos pueden dañar el esmalte. Si las manchas de grasa y la suciedad son especialmente difíciles de eliminar, utilice un producto especial para la limpieza del horno, siguiendo las instrucciones proporcionadas en el paquete. Nunca use una limpiadora a vapor para limpiar el interior del horno.
- Si usa su horno durante un período prolongado, puede formarse condensación. Séquelo con un paño suave.
- Hay un sello de goma que rodea la apertura del horno, el cual garantiza su perfecto funcionamiento. Revise el estado de este sello regularmente. Si es necesario, límpielo y evite usar productos u objetos abrasivos para hacerlo. Si se daña, comuníquese con el Centro de Servicio Postventa más cercano. Se recomienda evitar el uso del horno hasta que haya sido reparado.
- Nunca forre el fondo del horno con papel de aluminio, ya que la acumulación de calor puede comprometer la cocción e incluso dañar el esmalte.
- Limpie la puerta de vidrio usando productos o esponjas no abrasivas y séquela con un paño suave.

## Cómo quitar la puerta del horno

Para una limpieza más profunda, puede quitar la puerta del horno. Elija el método de quitar y ensamblar. Proceda de la siguiente manera:

### Estructura de la puerta del horno - procedimiento de quitar y ensamblar:

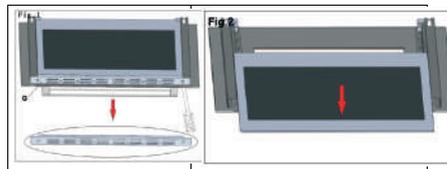
- Abra la puerta por completo (fig. 1);
- Abra completamente la palanca A en las bisagras izquierda y derecha (fig. 2);
- Sostenga la puerta como se muestra en la fig. 3;
- Cierre suavemente la puerta (fig. 3) hasta que las palancas de las bisagras izquierda y derecha A estén enganchadas a la parte B de la puerta (fig. 4);
- Retire los ganchos de las bisagras de su ubicación siguiendo la flecha C (fig. 4);
- Apoye la puerta sobre una superficie suave;
- Para volver a colocar la puerta, repita los pasos anteriores en orden inverso.



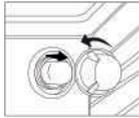
### Retirar el cristal interior de la puerta

- Puerta del horno doble: Retire el sello G desenroscando los tornillos n.º 2 (fig. 1).
- Tire suavemente del cristal interior (fig. 2).
- Limpie el cristal con un limpiador apropiado. Seque a fondo y colóquelo sobre una superficie suave.

Ahora también puede limpiar el interior del cristal exterior.



- Retire la lámpara y reemplace con una lámpara resistente a altas temperaturas (300°C) con las siguientes características:
  - o Voltaje: 220-240V
  - o Potencia: 25W
  - o Tipo: E 14



- Vuelva a colocar la tapa de vidrio y reconecte el horno a la fuente de energía.

## CONSEJOS PRÁCTICOS DE COCINA

El horno ofrece una amplia gama de alternativas que permiten cocinar cualquier tipo de alimento de la mejor manera posible. Con el tiempo, aprenderás a sacar el mejor provecho de este versátil aparato de cocina, y las siguientes indicaciones son solo una guía que puede variar según tu propia experiencia.

### Pre calentamiento

Si el horno debe ser precalentado (esto es generalmente el caso al cocinar alimentos leudados), se puede utilizar el modo "Air Fry" para alcanzar la temperatura deseada lo más rápido posible y ahorrar energía.

Una vez que la comida se haya colocado en el horno, se puede seleccionar el modo de cocción más apropiado.

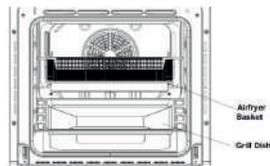
### Cocción en Más de una Rejilla

Si debes cocinar alimentos usando varias rejillas, utiliza el modo "hornear", ya que estos son los únicos modos que permiten hacerlo.

Al cocinar alimentos delicados en más de una rejilla, utiliza el modo "hornear", que permite cocinar en 3 rejillas al mismo tiempo (la 1ª, 3ª y 5ª desde el fondo). Se incluyen algunos ejemplos en la tabla de "Consejos Prácticos de Cocina".

### Uso del Modo Air Fry

Utiliza el modo "Air Fry" y coloca tu comida en la 3ª rejilla del horno desde el fondo. Como se encienden el elemento calefactor superior y el círculo, Air Fry permite una función de cocción por convección avanzada sin necesidad de voltear la comida, logrando resultados crujientes y sabrosos en menos tiempo y sin mucho aceite. Esto es adecuado para papas fritas, alitas de pollo, nuggets y productos similares. Coloca la bandeja de grill en la posición más baja para recoger cualquier derrame. Al usar "Air Fry", establece la temperatura a 230°C.



### Uso del Grill

Este horno multifuncional te ofrece 2 modos diferentes de asar.

Utiliza el modo  "Grill", colocando la comida debajo del centro del grill (situado en la 3ª o 4ª rejilla desde el fondo), ya que solo se enciende la parte central del elemento calefactor superior. Utiliza la rejilla inferior (1ª desde el fondo), colocando la bandeja de goteo provista para recoger cualquier salsa y/o grasa y evitar que se derrame en el fondo del horno. Al usar este modo, se recomienda ajustar el termostato a la temperatura más alta. Sin embargo, esto no significa que no puedas usar temperaturas más bajas, simplemente ajusta el botón del termostato a la temperatura

El modo  "fan grill" es extremadamente útil para asar alimentos rápidamente, ya que la distribución del calor permite no solo dorar la superficie, sino también cocinar la parte inferior. Además, se puede usar para dorar alimentos al final del proceso de cocción, como añadir un gratinado a las lasañas, por ejemplo.

Al usar este modo, coloca la rejilla en la 2ª o 3ª rejilla del horno desde el fondo (consulta la tabla de cocción) y, para evitar que la grasa y el aceite goteen en el fondo del horno y así evitar que se forme humo, coloca una bandeja de goteo en la 1ª rejilla desde el fondo.

Al utilizar este modo, te aconsejamos ajustar el termostato a 200°C, ya que es la forma más eficiente de usar el grill, que se basa en el uso de rayos infrarrojos. Sin embargo, esto no significa que no puedas usar temperaturas más bajas, simplemente ajusta el botón del termostato a la temperatura deseada.

Por lo tanto, los mejores resultados al usar los modos de grill se obtienen colocando la rejilla en las rejillas inferiores (consulta la tabla de cocción) y, para evitar que la grasa y el aceite goteen en el fondo del horno y se forme humo, coloca una bandeja de goteo en la 1ª rejilla del horno desde el fondo.

#### Horneado de Pasteles

Al hornear pasteles, siempre colócalos en un horno precalentado. Asegúrate de esperar hasta que el horno se haya precalentado completamente (la luz de fin "E" se apagará). No abras la puerta del horno durante la cocción para evitar que el pastel se baje. En general:

La masa está demasiado seca: Aumenta la temperatura en 10°C y reduce el tiempo de cocción.

La masa se ha bajado: Usa menos líquido o baja la temperatura en 10°C.

La parte superior de la masa está demasiado oscura: Colócala en una rejilla inferior, baja la temperatura y aumenta el tiempo de cocción.

Cocido por dentro pero pegajoso por fuera: Usa menos líquido, baja la temperatura y aumenta el tiempo de cocción.

La masa se pega al molde: Engrasa bien el molde y espolvorea con un poco de harina o usa papel de hornear.

Usé más de un nivel (en la función "horno ventilado") y no están todos al mismo punto de cocción: Usa una temperatura más baja. No es necesario retirar la comida de todas las rejillas al mismo tiempo.

Ajuste del botón selector	Alimentos a cocinar	Peso (en kg)	Posición de la rejilla de cocción desde abajo	Tiempo de precalentamiento (Minutos)	Ajuste del botón del termostato	Tiempo de cocción (Minutos)	
<b>1 Air Fry</b> 	Filete de Scotch, sellado primero	1	3	5	220	8	
	Papas fritas congeladas	1	3	5	220	15	
	Muslitos/alas de pollo, con adobo seco	1	3	5	230	15	
	Filete de barramundi fresco empanizado	1	3	5	230	15	
				3	5	230	14
	Papas cortadas en gajos	0.5	3	5	230	15	
	Productos congelados (nuggets de pollo/pescado empanizado)	1		3	54	220	15
	Papas chat aplastadas precocidas	10					
<b>2 Descongelar</b> 	Todos los alimentos congelados						
<b>3 Asar</b>	Soles y sepias	1	4	5	Max	8-10	
	Brochetas de calamares y camarones	1	4	5	Max	6-8	
	Filete de bacalao	1	4	5	Max	10	
	Verduras a la parrilla	1	3/4	5	Max	10-15	
	Filete de ternera	1	4	5	Max	15-20	
	Chuletas	1	4	5	Max	15-20	
	Hamburguesas	1	4	5	Max	7-10	
	Mackereles	1	4	5	Max	15-20	
	Sándwiches tostados	-	4	5	Max	2-3	

	Con rotisserie (donde se prevenga)	10	-	5	Max	80-90
	Ternera al asador	15	-	5	Max	70-80
	Pollo al asador	10	-	5	Max	70-80
	Cordero al asador	10	-	5	Max	70-80
4 Grill con ventilador  	Pollo a la parrilla	15	3	5	200	55-60
	Sepia	15	3	5	200	30-35
	Con rotisserie (donde se prevenga)	15	-	5	200	70-80
		2.0	-	5	200	70-80
	Ternera al asador	15	-	5	200	70-75
	Pollo al asador	15	-	5	200	70-75
	Pollo (al asador) + papas (asadas)	-	2	5	200	70-75
Cordero al asador	15	-	5	200	70-80	
5 Hornear  	Tartas	0.5	3	15	180	20-30
	Pasteles de fruta	1	2/3	15	180	40-45
	Pastel de frutas	0.7	3	15	180	40-50
	Bizcocho	0.5	3	15	180	25-30
	Panqueques rellenos (en 2 rejillas)	12	2-4	15	200	30-35
	Pasteles pequeños (en 2 rejillas)	0.6	2-4	15	180	20-25
	Bollos de queso (en 2 rejillas)	0.4	2-4	15	210	15-20
	Profiteroles (en 3 rejillas)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Galletas (en 3 rejillas)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Merengues (en 3 rejillas)	0.5	1-3-5	15	90	180

Nota: los tiempos de cocción son aproximados y pueden variar según el gusto personal. Al cocinar utilizando el grill o el grill asistido por ventilador, la bandeja de goteo debe colocarse siempre en la 1ª rejilla del horno desde abajo.

La seguridad es un buen hábito

Para mantener la eficiencia y seguridad de este aparato, te recomendamos lo siguiente:

- Llama únicamente a los Centros de Servicio autorizados por el fabricante.
- Usa siempre repuestos originales.
- En caso de daño en el cable de alimentación, se debe usar un cable o componente de propósito especial adquirido al fabricante o departamento de mantenimiento.

Al manipular el aparato, te recomendamos usar siempre las asas provistas en los laterales del horno para evitar dañar a las personas o al propio aparato.

- Este aparato está diseñado para uso doméstico no profesional y sus funciones no deben ser alteradas.
- El sistema eléctrico de este aparato solo puede utilizarse de manera segura si está correctamente conectado a un sistema de puesta a tierra eficiente, de acuerdo con las normas de seguridad vigentes.
- Cuando el aparato está en uso, los elementos calefactores y algunas partes de la puerta del horno se calientan extremadamente. Asegúrate de no tocarlos y mantén a los niños alejados.
- Se generará calor durante su funcionamiento. Debe tenerse cuidado para evitar tocar el elemento calefactor.

Los siguientes elementos son potencialmente peligrosos, por lo que se deben tomar medidas adecuadas para evitar que los niños y las personas con discapacidad entren en contacto con ellos:

- Controles y el aparato en general;
- Embalaje (bolsas, poliestireno, clavos, etc.);
- El aparato mismo, inmediatamente después de usar el horno o grill debido al calor generado;
- El aparato mismo, cuando ya no se use (las partes potencialmente peligrosas deben ser aseguradas).

Evita lo siguiente:

- Tocar el aparato con partes del cuerpo húmedas;
- Usar el aparato descalzo;
- Tirar del cable de alimentación para desconectarlo del enchufe eléctrico;
- Realizar operaciones incorrectas o peligrosas;
- Obstruir las ranuras de ventilación o disipación de calor;
- Permitir que los cables de alimentación de pequeños aparatos entren en contacto con las partes calientes del aparato;
- Exponer el aparato a agentes atmosféricos como lluvia o luz solar;
- Usar el horno como lugar de almacenamiento;
- Usar líquidos inflamables cerca del aparato;
- Usar adaptadores, regletas o extensiones;
- Intentar instalar o reparar el aparato sin la asistencia de personal calificado.

Se debe contactar al personal calificado en los siguientes casos:

- Instalación (siguiendo las instrucciones del fabricante);
- Si tienes dudas sobre el funcionamiento del aparato;
- Reemplazo del enchufe eléctrico cuando no sea compatible con el enchufe del aparato.
- La sonda de temperatura es parte del termostato; si se daña, debe ser reemplazada por un técnico autorizado.

Los Centros de Servicio autorizados por el fabricante deben ser contactados en los siguientes casos:

- Si tienes dudas sobre la solidez del aparato después de sacarlo de su embalaje;
- Si el cable de alimentación ha sido dañado o necesita ser reemplazado;
- Si el aparato se descompone o funciona mal; pide repuestos originales.

Corta el cable de alimentación después de desconectarlo de la red cuando decidas no usar el aparato más.

El fabricante no puede ser considerado responsable de ningún daño debido a: instalación incorrecta, uso inapropiado, incorrecto e irracional.

## INSTALACIÓN

Solo una persona calificada, de acuerdo con las instrucciones proporcionadas, debe instalar el aparato. El fabricante rechaza toda responsabilidad por una instalación inadecuada, que pueda causar daño a personas y animales y dañar la propiedad.

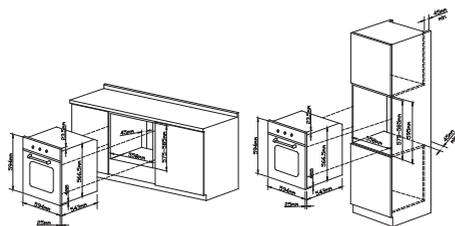
### Importante:

La alimentación del aparato debe cortarse antes de realizar cualquier ajuste o trabajo de mantenimiento en él.

Se debe utilizar un conducto de aire para la ventilación.

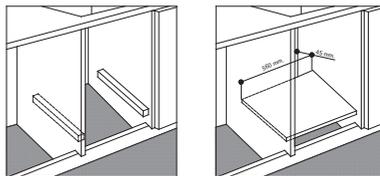
### Instalación de Hornos Empotrados

Para garantizar que el aparato empotrado funcione correctamente, el mueble que lo contenga debe ser apropiado. La figura a continuación muestra las dimensiones del corte para la instalación debajo de la encimera o en una unidad de mueble de pared.



**N. B:** Instalación de acuerdo con la declaración de consumo

Para garantizar una ventilación adecuada, se debe retirar el panel trasero de la unidad del mueble. Es preferible instalar el horno de manera que repose sobre dos listones de madera. Si el horno reposa sobre una superficie continua y plana, debe haber una abertura de al menos 45x560 mm.



Los paneles de los muebles adyacentes deben estar hechos de material resistente al calor. En particular, los muebles con un exterior de chapa deben estar ensamblados con adhesivos que puedan soportar temperaturas de hasta 100°C.

De acuerdo con las normas de seguridad vigentes, no debe ser posible el contacto con las partes eléctricas del horno una vez instalado.

Todas las partes que aseguran el funcionamiento seguro del aparato deben ser extraíbles solo con la ayuda de una herramienta.

Para fijar el horno al mueble, abre la puerta del horno y átalos insertando los 4 tornillos de madera en los 4 agujeros ubicados en el perímetro del marco.

### Conexión Eléctrica

Los hornos equipados con un cable de alimentación de tres polos están diseñados para funcionar con corriente alterna. El cable para la puesta a tierra del aparato es de color amarillo-verde.

### Conexión del cable de alimentación a la red

Instala un enchufe estandarizado correspondiente a la carga indicada en la placa de datos. Al conectar el cable directamente a la red, instala un interruptor de circuito omnipolar con una apertura de contacto mínima de 3 mm entre el aparato y la red. El interruptor omnipolar debe estar dimensionado de acuerdo con la carga y debe cumplir con las regulaciones vigentes (el cable de tierra no debe ser interrumpido por el interruptor).

El cable de alimentación debe posicionarse de manera que no alcance una temperatura superior a 50°C con respecto a la temperatura ambiente, en ninguna parte de su longitud, o protegido por un aislamiento con una clasificación adecuada.

Antes de realizar la conexión, verifica que:

La seguridad eléctrica de este aparato solo puede garantizarse si la cocina está correctamente y eficientemente conectada a tierra, de acuerdo con las regulaciones de seguridad eléctrica. Siempre asegúrate de que la puesta a tierra sea eficiente; si tienes alguna duda, llama a un técnico calificado para que revise el sistema. El fabricante rechaza toda responsabilidad por daños resultantes de un sistema que no ha sido conectado a tierra.

Antes de enchufar el aparato a la red, verifica que las especificaciones indicadas en la placa de datos (en el aparato y/o embalaje) correspondan a las del sistema eléctrico de tu hogar.

Verifica que la capacidad eléctrica del sistema y de los enchufes soporten la potencia máxima del aparato, como se indica en la placa de datos. Si tienes alguna duda, llama a un técnico calificado.

Si el enchufe del aparato no es compatible con el enchufe, haz que un técnico calificado reemplace el enchufe por un modelo adecuado. Este también deberá asegurarse de que la sección de los cables del enchufe sea adecuada para la potencia absorbida por el aparato. No se recomienda el uso de adaptadores, regletas y/o extensiones. Si su uso no puede evitarse, recuerda usar solo adaptadores y extensiones simples o múltiples que cumplan con las normas de seguridad vigentes. En estos casos, nunca excedas la capacidad máxima de corriente indicada en el adaptador o extensión simple y la potencia máxima indicada en el adaptador múltiple. El enchufe y el socket deben ser fácilmente accesibles.



#### Significado del cubo de basura con línea cruzada:

No deseches los aparatos eléctricos como residuos municipales no clasificados, utiliza instalaciones de recogida separada.

Contacta a tu gobierno local para obtener información sobre los sistemas de recogida disponibles.

Si los aparatos eléctricos se desechan en vertederos, sustancias peligrosas pueden filtrarse en las aguas subterráneas y entrar en la cadena alimentaria, dañando tu salud y bienestar.

Al reemplazar aparatos viejos por nuevos, el minorista tiene la obligación legal de recibir tu aparato viejo para su eliminación, al menos de forma gratuita.

#### Especificaciones Técnicas

##### Dimensiones internas del horno:

Ancho: 42.3 cm

Profundidad: 40.7 cm

Altura: 39.2 cm

##### Voltaje y Frecuencia de la Alimentación:

220-240V ~50/60Hz o 50Hz



2100-2500W 2100-2500W 1700-1950W 2900-3500W 1200-1400W 2100-2500W 2100-2500W 900-1100W

