Hosteleria10.com

Bartscher

14251M-HLGR



610847

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Alemania

tel. +49 5258 971-0
fax: +49 5258 971-120
Línea de asistencia técnica: +49 5258 971-197
www.bartscher.com

Diseño: 1.0
Fecha de elaboración: 2022-07-12

Manual de instrucciones original

1 La seguridad ... 2
1.1 Descripción de las palabras claves de seguridad y peligro ... 2
1.2 Indicaciones de seguridad ... 3
1.3 Uso conforme a su destino ... 7
1.4 Uso no conforme a su destino ... 7
2 Información general ... 8
2.1 Responsabilidad y garantía ... 8
2.2 Protección de los derechos de autor ... 8
2.3 Declaración de conformidad ... 8
3 Transporte, embalaje y almacenamiento ... 9
3.1 Control de entregas ... 9
3.2 Embalaje ... 9
3.3 Almacenamiento ... 9
4 Especificaciones ... 10
4.1 Datos técnicos ... 10
4.2 Funciones del aparato ... 11
4.3 Vista general de los subgrupos ... 12
5 Instalación y servicio ... 13
5.1 Instalación ... 13
5.2 Conceptos básicos para cocinar en el microondas ... 14
5.3 Utensilios de cocina aptos para usar en el microondas ... 15
5.4 Manejo ... 16
6 Limpieza ... 32
6.1 Indicaciones de seguridad para la limpieza ... 32
6.2 Limpieza ... 33
7 Posibles fallos ... 34
8 Recuperación ... 34

	**¡Antes de comenzar su utilización debe leer el manual de instrucciones y a continuación, guardarlo en un lugar accesible!**

Este manual de instrucciones incluye una descripción de la instalación del aparato, su uso y la conservación y es una fuente importante de información y una guía. El conocimiento de todas las indicaciones relativas a la seguridad y el funcionamiento contenidas en este manual será condición imprescindible para el funcionamiento correcto y seguro del aparato. Además, se aplican las regulaciones sobre prevención de accidentes, normas sobre prevención de riesgos laborales y regulaciones legales vigentes en materia de uso del aparato.

Antes de empezar a utilizar el aparato, y en particular antes de ponerlo en funcionamiento, lea este manual de instrucciones para evitar daños personales y materiales. Un uso indebido puede provocar daños.

Este manual de instrucciones es una parte integral del producto y debe conservarse junto con el dispositivo y estar disponible en todo momento. Al transferir el aparato, también es necesario proporcionar este manual de instrucciones.

ES

1 La seguridad

El aparato se ha fabricado conforme a los principios técnicos vigentes actualmente. Sin embargo, el aparato puede convertirse en una fuente de peligro si se utiliza de forma incorrecta o contraria a su destino. Todas las personas que utilicen el aparato deberán seguir la información indicada en este manual de instrucciones y respetar las indicaciones de SSL.

1.1 Descripción de las palabras claves de seguridad y peligro

Las indicaciones importantes sobre la seguridad y la información de advertencia están indicadas en este manual de instrucciones por medio de declaraciones de advertencia. Se deberán cumplir estrictamente estas indicaciones para evitar accidentes y daños a personas y cosas.



¡PELIGRO!

La palabra clave **PELIGRO** advierte sobre peligros que pueden provocar heridas graves o la muerte, si no se evitan.

¡ADVERTENCIA!

La palabra clave **ADVERTENCIA** advierte sobre peligros que pueden provocar heridas importantes, graves o la muerte, si no se evitan.

¡PRECAUCIÓN!

La palabra clave **PRECAUCIÓN** advierte sobre peligros que pueden provocar heridas leves o moderadas, si no se evitan.

¡ATENCIÓN!

La palabra clave **ATENCIÓN** indica un posible daño a la propiedad que puede ocurrir si no se siguen las instrucciones de seguridad.

¡INDICACIÓN!

El símbolo **INDICACIÓN** le familiariza al usuario con la información sucesiva y las indicaciones sobre la utilización del aparato.

ES

1.2 Indicaciones de seguridad

Corriente eléctrica

- Una tensión de la red demasiado alta o una instalación incorrecta pueden provocar una descarga eléctrica.
- Conecte el aparato solo cuando los datos de la placa de características correspondan a la tensión de la red.
- Para evitar cortocircuitos eléctricos, mantenga el aparato seco.
- Si durante el funcionamiento se producen fallos, desconecte inmediatamente el aparato de la fuente de alimentación.
- No toque la clavija del aparato con las manos mojadas.
- Nunca agarre el aparato si éste se ha caído en el agua. Desconecte inmediatamente el aparato de la fuente de alimentación.
- Solo personal o talleres especializados podrán reparar y abrir la carcasa del aparato.
- No lleve el aparato agarrándolo por cable de alimentación.
- No permita que el cable de alimentación entre en contacto con fuentes de calor y cantos agudos.
- No doble, presione ni ate el cable de alimentación.

- Siempre desenrolle completamente el cable de alimentación del aparato.
- No coloque nunca el aparato u otros objetos sobre el cable de alimentación.
- Para desconectar el aparato de la fuente de alimentación, siempre tire de la clavija.
- El cable de alimentación debe ser revisado periódicamente para determinar si presenta algún daño. No utilice el aparato con el cable de alimentación dañado. Si el cable está dañado, deba encargarle al servicio técnico o a un técnico calificado su sustitución.

Materiales inflamables

- Nunca exponga el aparato a temperaturas altas, como p.ej. una estufa, horno, llamas abiertas, equipos para mantener el calor, etc.
- El aparato debe limpiarse con frecuencia para evitar el riesgo de incendio.
- No cubra el aparato con p.ej. el papel de aluminio o un paño de cocina.
- Para el uso correcto del aparato debe emplear solamente materiales adecuados y con una temperatura adecuada. Los materiales, productos alimenticios y restos de alimentos dentro del aparato pueden incendiarse.

- Nunca haga funcionar el aparato cerca de materiales inflamables, de combustión fácil tales como p.ej. gasolina, alcohol etílico, alcohol. La alta temperatura provoca la evaporación de estos materiales y, en consecuencia del contacto con las fuentes de ignición, puede ocurrir una explosión.
- En caso de incendio, desconecte el aparato de la fuente de alimentación, antes de tomar medidas de extinción adecuadas. Nunca apague el fuego con agua cuando el aparato esté conectado a la fuente de alimentación. Una vez apagado el fuego, garantice la entrada suficiente de aire fresco.

¡Peligro de incendio / peligro de explosión!

- No introducir en el interior ningún objeto (libros de cocina, paños, etc.). Un encendido repentino del aparto podría estropear estos objetos e incluso quemarlos.
- Durante el calentamiento o preparación de los alimentos en recipientes inflamables como el plástico o el papel, el aparato debe estar continuamente en observación ya que existe riesgo de un sobrecalentamiento del aparato.
- Si los objetos en el interior del aparato se queman, deben dejarse las puertas cerradas, apagar el aparato, desacoplar el enchufe de la toma de corriente y apagar el fusible principal.
- No se deben utilizar ollas, sartenes o cubiertos de metal. El metal podría producir un chisporroteo en el interior del aparato. Deben emplearse únicamente vajillas de material resistente a altas tempera-turas, indicadas para ser utilizadas en el microondas (ver capítulo 5.3).

- No calentar alimentos o bebidas en recipientes cerrados o sellados. ¡Los recipientes podrían reventar en el aparato o dañar al usuario al abrirlos!
- No calentar en el microondas huevos frescos o cocidos. Con cáscara o sin ella, los huevos pueden explotar.
- Los alimentos con piel gruesa como las patatas, calabacines, manzanas o castañas deben pelarse antes de calentar.
- No introducir en el microondas mezclas de agua con aceite o grasas, ya que pueden explotar.

Seguridad durante el manejo de microondas

- No freír en el aparato ningún alimento. El aceite caliente podrías producir quemaduras en la piel o estropear el aparato.
- Los alimentos en el microondas no se calientan de manera uniforme. Además, los recipientes están generalmente más calientes que los alimentos. Se debe cuidadosamente comprobar la temperatura de los alimentos, especialmente en el caso de niños. **¡Riesgo de quemaduras!**
- Al calentar bebidas en el microondas puede producirse supercalenta-miento. El líquido alcanza la temperatura de ebullición, sin signos de que hierve. Debido a ello, debe tomar el recipiente con cuidado. Un movimiento brusco al retirarlo del aparato podría verter el líquido. **¡Riesgo de quemaduras!**
- Por esta razón, no deben emplearse recipientes altos y estrechos, con cuellos angostos.
- En los recipientes con líquidos debe introducirse una cucharilla (no metálica) o una varilla de cristal y colocar el recipiente en el centro del plato giratorio. Mezclar el líquido antes de calentarlo y a la mitad del proceso. Después de calentar debe esperar, mezclar con cuidado el líquido en el recipiente y retirarlo del interior del aparato.
- Debido a que los alimentos no se calientan uniformemente, el contenido de los biberones debe mezclarse con cuidado, agitarlo y a continuación, antes de dar el biberón, comprobar la temperatura del alimento. **¡Antes de calentar el alimento retirar la tapa y la tetina!**

¡Riesgo de la radiación de microondas!

El impacto de las microondas en el organismo humano puede provocar lesiones. Con el fin de evitar los resultados del peligro, se deben seguir las siguientes precauciones de seguridad.

- No se debe encender el microondas con la puerta abierta, ya que podía producirse una exposición a las ondas electromagnéticas excesiva y perjudicial.
- ¡No cambiar nunca los cierres de seguridad!
- Es de máxima importancia que las puertas no estén estropeadas y se puedan cerrar correctamente. Entre los defectos importantes de las puertas se encuentran:
  - malformación de las puertas, puertas dobladas.
  - las bisagras o tornillos no están fijos,
  - las juntas de la puerta están estropeadas,
  - el cristal está roto,
  - el cierre de seguridad está estropeado.

- Entre la puerta y el aparato no debe encontrarse ningún objeto extraño.
- Las juntas de la puerta deben cerrar herméticamente y estar limpias. En el caso de estar sucias o estropeadas, podrían salir del aparato ondas electromagnéticas. Deben eliminarse todos los restos que puedan acumularse en las juntas (detergente, polvo, grasa, etc.…).

Personal operativo

- El aparato puede ser utilizado por niños de más de 8 años de edad, por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, con poca experiencia y/o conocimientos, si se encuentran bajo supervisión o han sido instruidos sobre el uso seguro del aparato y comprendido los riesgos que conlleva. Los niños no deben jugar con el dispositivo.
- No deje el aparato en presencia de niños sin supervisión.

Uso indebido

- El uso indebido o prohibido puede causar daños en el aparato.
- Se puede utilizar el aparato solamente cuando su condición técnica no plantea ninguna objeción y permite un trabajo seguro.
- Se puede utilizar el aparato solamente cuando todas las conexiones fueron realizadas de acuerdo con las normas.
- Se puede utilizar el aparato solamente cuando está limpio.

- Utilice únicamente repuestos originales. Nunca intente reparar el aparato usted mismo.
- No está permitido realizar ningunos cambios o modificaciones en el aparato.

1.3 Uso conforme a su destino

Esta prohibido cualquier uso del aparato para fines diversos y/o desviarse de su uso descrito a continuación, y se considera uso contradictorio a su uso previsto.

El uso conforme a lo previsto es el siguiente:

– preparar, calentar, asar y descongelar platos con el uso de recipientes apropiados.

Este aparato puede usarse en un hogar y en lugares parecidos como por ejemplo:

– en cocinas para los empleados de tiendas, oficinas y otras instalaciones de trabajo;
– en granjas;
– por los clientes en hoteles, moteles y otros lugares residenciales;
– en casas de huéspedes.

1.4 Uso no conforme a su destino

Un uso no conforme a su destino puede provocar daños a personas y objetos debido a una tensión eléctrica peligrosa, el fuego o alta temperatura. Con la ayuda del aparato, solo se puede llevar a cabo el trabajo que se describe en este manual.

El uso no conforme a lo previsto es el siguiente:

– para fines industriales y de laboratorio,
– como lugar de almacenamiento (p.ej. para recipientes de cocina),
– secar papel, textiles u otros materiales inflamables,
– calentar líquidos o materiales inflamables, nocivos, volátiles, etc.

2 Información general

2.1 Responsabilidad y garantía

Toda la información e indicaciones contenidas en este manual de instrucciones han sido elaboradas conforme a las disposiciones vigentes, los conocimientos actuales de fabricación e ingeniería, nuestros conocimientos y experiencia de varios años. En el caso de pedidos de modelos especiales u opciones adicionales, así como en situaciones donde se apliquen los conocimientos técnicos más recientes, en ciertas ocasiones, el aparato entregado podría diferenciarse de las explicaciones y figuras contenidas en este manual de instrucciones.

El fabricante no se hace responsable de los daños y fallos derivados de:

- incumplimiento de las indicaciones,
- uso no conforme a su destino,
- introducción de modificaciones técnicas por el usuario,
- uso de piezas de recambio no admitidas.

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones técnicas en el producto para mejorar el rendimiento del aparato y su desarrollo.

2.2 Protección de los derechos de autor

Este manual de instrucciones y los textos, dibujos, fotografías y otros elementos contenidos en él están protegidos por los derechos de autor. Se prohíbe estrictamente la reproducción de cualquier forma y modo del contenido del manual de instrucciones (también de sus fragmentos), así como la utilización y/o la transmisión del contenido a terceros sin la autorización escrita del fabricante. Las infracciones de lo anterior serán sancionadas con indemnizaciones. Nos reservamos el derecho de presentar reclamaciones adicionales.

2.3 Declaración de conformidad

El aparato cumple con las normas vigentes actuales y las directrices de la Unión Europea. Lo anterior queda confirmado mediante la Declaración de Conformidad CE. En caso si la necesite, le enviaremos con mucho gusto una declaración de conformidad correspondiente.

3 Transporte, embalaje y almacenamiento

3.1 Control de entregas

Tras la recepción del producto, revise inmediatamente que el producto esté completo y que no haya sufrido daños durante el transporte. En el caso de detectar daños visibles causados durante el transporte, rechace el aparato o acéptelo de forma condicionada. Deje constancia del alcance de los daños en la documentación de transporte/albarán del transportista y presente una reclamación. Comunique inmediatamente los daños ocultos que descubra, ya que las reclamaciones de indemnización podrán presentarse solo dentro de los plazos de reclamación vigentes.

En el caso de que falte alguna pieza o accesorios, póngase en contacto con nuestro Servicio de Atención al Cliente.

3.2 Embalaje

No tire la caja del aparato. Puede ser útil para guardar el aparato durante mudanzas o al enviarlo a nuestro punto de servicio técnico en caso de posibles averías.

El embalaje y cada uno de los componentes han sido fabricados con materiales reciclables. En particular, son: películas y bolsas de plástico, envoltorio de cartón.

Si desea reciclar el embalaje, respete las disposiciones vigentes de su país. Los materiales de embalaje adecuados para su reutilización deben ser reciclados.

3.3 Almacenamiento

Mantenga el embalaje cerrado hasta el momento de la instalación del aparato y, durante el almacenamiento, respete las indicaciones en el exterior del embalaje relativas al modo de colocación y almacenamiento. Almacene el producto solo en las siguientes condiciones:

- en espacios cerrados
- en ambientes secos y libres de polvo
- lejos do los medios agresivos
- en lugares protegidos de la luz del sol
- en lugares protegidos de los choques mecánicos.

En caso de un almacenaje prolongado (por más de tres meses), controle regularmente el estado de todas las partes y el embalaje. Si es necesario, el embalaje debe ser reemplazado por uno nuevo.

4 Especificaciones

4.1 Datos técnicos

Denominación:	**Microondas 14251M-HLGR**
N.° de referencia:	**610847**
Material:	chapa de acero
Material de la cámara de cocción:	acero inoxidable
Material del plato giratorio:	vidrio
Diámetro del plato giratorio en mm:	270
Potencia del microondas en W:	1400
Potencia del aire caliente en W:	1950
Potencia del grill en W:	1950
Cantidad de magnetrones:	1
Cantidad de niveles de potencia:	6
Capacidad en litros:	25
Medidas del interior del horno (anch. x prof. x al.) en mm:	316 x 315 x 197
Ajuste de tiempo hasta, en minutos:	95
Potencia nominal:	1,95 kW | 230-240 V | 50 Hz
Medidas (anch. x prof. x alt.) en mm:	485 x 440 x 282
Peso en kg:	16,4

¡Se reserva el derecho de realizar modificaciones técnicas!

Versión / propiedades

- Funciones:
  - descongelar
  - calentar
  - grill (es posible combinar las funciones)
  - aire caliente (es posible combinar las funciones)
- Control:
  - electrónico
  - muletilla
  - botón
- Temporizador
- Pantalla digital
- Pantalla LED
- Plato giratorio
- Iluminación interior
- Incluye: 1 parrilla, Ø 280 mm, alt. 52 mm

4.2 Funciones del aparato

El microondas está diseñado para preparar y descongelar alimentos con el uso de utensilios de cocina aptos para microondas. El microondas ofrece un amplio espectro en cuanto a la preparación de alimentos debido a las funciones adicionales de aire caliente y grill. El tiempo y la potencia de cada función pueden ajustarse totalmente por separado según las necesidades.

4.3 Vista general de los subgrupos

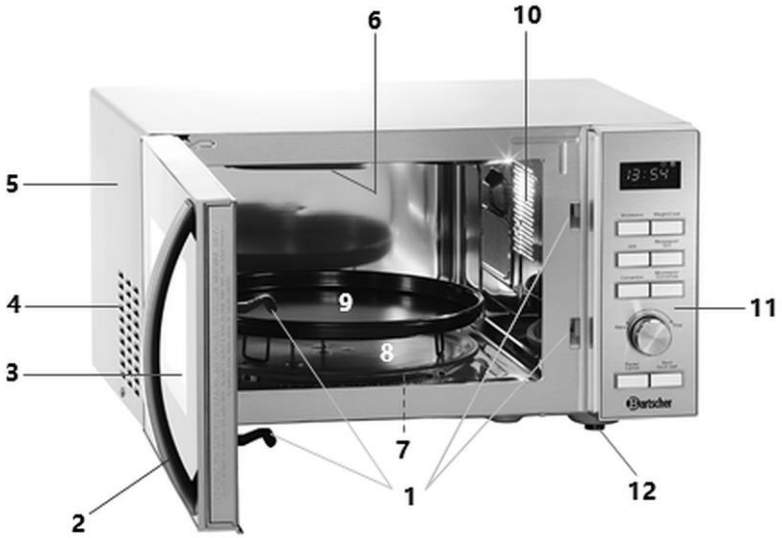


Fig. 1

1. Sistema de cierre de seguridad
2. Mango de la puerta
3. Puerta con cristal
4. Orificios de ventilación
5. Carcasa
6. Calentador del grill
7. Anillo de rodillos
8. Plato giratorio
9. Parrilla
10. Iluminación interior
11. Panel de control
12. Patas (4x)

ES

5 Instalación y servicio

5.1 Instalación

Desembalaje / colocación

- Desembale el aparato y retire todos los elementos de embalaje externos e internos y las medidas de seguridad de transporte.

¡PRECAUCIÓN!

¡Riesgo de sofocación!

Imposibilite a los niños el acceso a los materiales de embalaje, tales como: sacos de plástico y los elementos de poliestireno extruido.

- Si en el aparato hay una película protectora, retírela. La película debe eliminarse lentamente para que no queden restos del pegamento. Elimine cualquier resto del pegamento con un disolvente apropiado.
- Tenga cuidado de no dañar la placa de características y las instrucciones de advertencia en el aparato.
- **Nunca** coloque el aparato en un entorno húmedo o mojado.
- Coloque el aparato de tal modo que los elementos de conexión sean fácilmente accesibles para desenchufar rápidamente si fuera necesario.
- El aparato debe colocarse sobre una superficie con las siguientes características:
  - plana, con suficiente capacidad de carga, resistente al agua, seca y resistente a altas temperaturas
  - lo suficientemente grande para poder manipular el aparato sin problemas
  - de fácil acceso
  - con una buena ventilación.
- Debe mantener una distancia suficiente de los bordes de la mesa. El dispositivo podría volcar y caerse.

- El aparato debe estar suficientemente ventilado para que funcione correctamente.
- Nunca cubra las rejillas de ventilación.
- Al instalar el aparato, deben respetarse las siguientes distancias mínimas:
  - desde arriba 20 cm
  - por los lados 5 cm,

ES

- Asegúrese de que el aparato se instala directamente contra una pared con una superficie resistente al calor para que nadie pueda tocar directamente la parte trasera del aparato. ¡Riesgo de quemaduras!
- El aparato debe estar al menos a 2 m de distancia de la radio, la televisión, etc. para no provocar interferencias.

Conexión a la electricidad

- Compruebe que los datos técnicos del aparato (ver placa de identificación) corresponden a los datos de la red eléctrica local.
- Conecte el aparato a una toma de corriente individual con un contacto de protección suficiente. No conecte la clavija a un ladrón.
- Coloque el cable de tal manera que nadie pueda pisarlo o tropezar con él.

5.2 Conceptos básicos para cocinar en el microondas

En lugar de la tradicional fuente de calor, en el microondas hay una lámpara que emite ondas electromagnéticas. Las ondas, al igual que las de radio, son invisibles. Se pueden ver sólo sus efectos. Las ondas pueden penetrar materiales como el cristal, la porcelana, materiales plásticos y papel. Debido a que estos materiales no contienen agua, grasa ni aceite, no se calientan en el microondas.

Las microondas penetran en las moléculas de agua, aceites o grasas y las hacen vibrar. Como resultado de la fricción se crea calor, que es utilizado para cocinar, calentar o descongelar.

Al cocinar con microondas, el calor estará en el interior del producto cocinado, al contrario de los procesos de cocción o asado, en el que el calor proviene de fuera.

Si el aparato no está estropeado, la energía creada por el aparato remane en su interior y no perjudica al usuario.

- Deben introducirse con cuidado los alimentos en el microondas, los pedazos más grandes deben colocarse hacia el exterior.
- Recuerde el tiempo de preparación. Es mejor seleccionar el tiempo más corto posible y en caso de necesidad, alargarlo. Un plato cocinado durante demasiado tiempo puede incendiarse o provocar humo.
- Deben taparse los alimentos al cocinar. De este modo, se calientan uniformemente y no salpican.
- Al cocinar, dar la vuelta a los alimentos al menos una vez. De esta forma se acelera el proceso de preparación, por ejemplo en pollos o hamburguesas. Darle la vuelta a las porciones grandes, como por ejemplo asados, al menos una vez.
- Debe darle la vuelta a alimentos como las albóndigas, a la mitad de tiempo de preparación, removerlas de dentro para fuera y viceversa.

5.3 Utensilios de cocina aptos para usar en el microondas

- Comprobar que la vajilla puede ser utilizada en el microondas.

  Test: colocar la vajilla con un vaso de agua (no encender nunca el aparato con recipientes vacíos) y calentar al máximo durante 60 segundos. Una vajilla adecuada estará templada. Si está caliente, no es adecuada para usar en el microondas.

  Una vajilla de material adecuado deja pasar las microondas. La energía pasa a través del recipiente y calienta los alimentos.

- No se deben utilizar vajillas de metal o con piezas metálicas (por ejemplo platos con decoración dorada). Las microondas no pasan a través del metal.
- No utilizar productos reciclados, ya que podrían contener pequeños trozos de metal. Si se utilizan estos recipientes se puede producir chisporroteo en el microondas e incluso un incendio.
- Se recomienda utilizar vajillas ovales o redondas, no cuadradas, ya que las esquinas de este tipo de vajilla se calientan rápidamente.
- Una vajilla plana y ancha es más adecuada para cocinar con microondas que una vajilla alta y estrecha. En las vajillas planas los alimentos se calientan uniformemente.

7. Para evitar quemar los alimentos en el borde de la vajilla, se pueden recubrir los bordes con papel de aluminio fino. No se debe utilizar una gran cantidad de papel de aluminio y dejar una distancia mínima de 2,5 a 3,0 cm. entre el papel y los laterales del interior del microondas.

La siguiente tabla le será útil para elegir recipientes adecuados:

Recipiente para cocinar	Funciona-miento del microondas	Función grill	Función de aire caliente	Función mixta *
Vidrio resistente al calor	sí	sí	sí	sí
Vidrio no resistente a las altas temperaturas	no	no	no	no
Cerámica resistente al calor	sí	sí	sí	sí
Recipientes de plástico aptos para microondas	sí	no	no	no
Toallas de papel	sí	no	no	no
Bandeja / cuenco de metal	no	sí	sí	no
Soporte de metal	no	sí	sí	no
Papel de aluminio & contenedor de papel de aluminio	no	sí	sí	no

Tab. 1

ES

* Funciones mixtas: “Microondas + grill” y “Microondas + aire caliente”

5.4 Manejo

Antes de utilizar

1. Retire todos los accesorios del interior del aparato.
2. Antes del primer uso, limpie el aparato y los accesorios de acuerdo con las instrucciones del capítulo **6 “Limpieza”**.
3. Deje la puerta abierta para que el interior del horno se seque por completo.

Colocación del plato giratorio

1. Coloque el anillo de rodillos (7) en la ranura del fondo de la cámara de tratamiento térmico.
2. Coloque el plato giratorio (8) con el lado acanalado hacia abajo en el fondo de la cámara y gírelo hasta que encaje en la propulsión del plato giratorio (a).

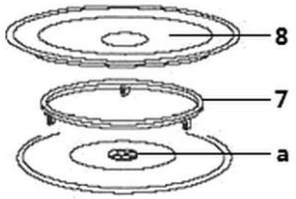


Fig. 2

Indicaciones para el usuario

- Durante el proceso de tratamiento térmico, el aparato vuelve al modo Standby después de unos 25 segundos.
- Pulsando el botón PAUSE/CANCEL una vez durante el tratamiento térmico, el programa se detiene. A continuación, debe pulsarse el botón START/QUICK START para continuar con el programa.
- Si se pulsa dos veces el botón PAUSE/CANCEL, el programa se detiene.
- Al final del proceso de tratamiento térmico, se escucha una señal acústica cada dos minutos para recordar al usuario hasta que se pulse el botón de PAUSA/CANCEL o se abra la puerta del aparato.
- El sistema de control electrónico del aparato tiene una función de refrigeración. Como en cualquier proceso de tratamiento térmico en el que el tiempo de cocción supere 2 minutos, si se abre la puerta del aparato o se detiene el proceso de tratamiento térmico, el ventilador se pondrá en marcha automáticamente durante aproximadamente 3 minutos para enfriar el aparato y prolongar así su vida útil.
- Al utilizar por primera vez el microondas con función de grill, puede haber un ligero olor y humo. Se trata de un fenómeno normal que se produce como consecuencia de la combustión de los residuos de fabricación y que dejará de producirse al cabo de un tiempo de uso.

Panel de control

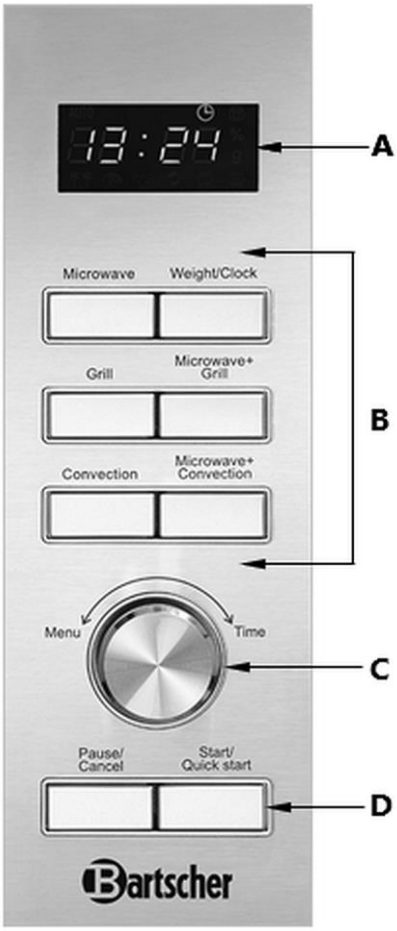


Fig. 3

A – Pantalla digital

B – Botones de funciones

Microondas	Peso / hora
Grill	Horno microondas + grill
Aire caliente	Horno microondas + aire caliente

C – Menú/Temporizador

D – Otros botones de función

Pausa/Eliminar	Inicio / inicio rápido

ES

Puesta en funcionamiento

ADVERTENCIA

¡Peligro de quemaduras por recipientes calientes!

Los utensilios de cocina pueden calentarse mucho al disipar la alta temperatura de los alimentos.

Retire la vajilla utilizando obligatoriamente guantes de cocina o un paño de cocina.

¡PRECAUCIÓN!

¡Riesgo de inflamación!

Especialmente cuando se utilizan niveles de potencia elevados, observe el aparato.

Si se producen sonidos extraños, desbordamiento de alimentos o burbujeo de líquidos, reduzca la potencia.

1. Antes de cada uso, asegúrese de que el plato giratorio y el anillo de rodillos estén bien asentados.

La cámara de tratamiento térmico debe estar limpia; el anillo de rodillos debe encontrarse correctamente en la ranura; el plato giratorio debe estar encajado en la propulsión del plato giratorio.

¡ATENCIÓN!

No utilice nunca el aparato sin el plato giratorio y sin un recipiente para alimentos o sin alimentos.

No debe sobresalir nada del borde del plato giratorio.

No caliente los alimentos directamente en el plato giratorio.

Cuando se calienten varios trozos / piezas, distribúyalos uniformemente en el plato / en el recipiente para que no se toquen entre sí.

2. Coloque el recipiente con los alimentos sobre el plato giratorio.
3. Compruebe que las juntas de la puerta están libres de objetos extraños y que la puerta cierra correctamente.
4. Cierre las puertas del aparato.
5. Conecte el aparato a una toma de corriente individual adecuada.

Al conectar el aparato por primera vez, se oye una señal acústica y la pantalla digital muestra **"1:01"** y .

6. Ajuste el modo de funcionamiento, el nivel de potencia y el tiempo de tratamiento térmico deseados para arrancar el aparato. Siga las instrucciones de las siguientes secciones:

Una vez realizados los ajustes e iniciado el programa seleccionado, la cavidad se ilumina y el plato giratorio gira.

¡ATENCIÓN!

El plato giratorio debe poder girar libremente.

Configuración

Introducir datos

1. Al introducir los datos, los botones deben pulsarse suavemente uno tras otro.

En caso de intervalos más largos, el aparato interrumpirá automáticamente el proceso.

Todos los datos son confirmados por el aparato mediante un pitido una vez aceptados. Un doble pitido indica que los datos introducidos no han sido aceptados.

2. Comprueba los datos y vuelva a intentarlo.

Eliminar datos

1. Para borrar los datos antes de que comience el ciclo de tratamiento térmico, pulse el botón PAUSE/CANCEL.

Interrupción o finalización de la función

1. Para detener el funcionamiento, pulse el botón PAUSE/CANCEL o abra la puerta del aparato.
2. Para seguir con el proceso, cierra la puerta del aparato y pulse el botón START/QUICK START.
3. Vuelva a pulsar el botón PAUSE/CANCEL para cancelar todas las instrucciones.

Fin del programa

Al finalizar el programa, se oye una señal acústica hasta que se pulse uno de los botones o hasta que se abra la puerta.

1. Retire los alimentos preparados.
2. Después de tratar alimentos con un alto contenido de agua, deje la puerta del aparato abierta durante un tiempo para que la cavidad se seque.

Ajuste de la hora

El aparato está equipado con un reloj de 12 o 24 horas. El reloj puede ajustarse a un ciclo de 12 o 24 horas pulsando el botón WEIGHT/CLOCK en modo Standbay.

Ejemplo:

La hora del aparato debe estar ajustada por ejemplo a las 8:30.

1. Pulse el botón WEIGHT/CLOCK una o dos veces para seleccionar un ciclo de 24 o 12 horas.
2. Gire el mando giratorio MENU/TIME hasta que aparezca la hora "8".
3. Pulse el botón WEIGHT/CLOCK una vez para confirmar el ajuste de la hora.
4. Gire el mando giratorio MENU/TIME hasta que aparezcan los "30" minutos deseados.
5. Pulse el botón WEIGHT/CLOCK una vez para confirmar el ajuste.

Nota:

Durante el proceso de tratamiento térmico, se puede comprobar la hora actual tocando el botón WEIGHT/CLOCK.

Inicio rápido

Este ajuste se puede utilizar para configurar cómodamente el aparato para un tratamiento térmico del 100%.

1. Pulse el botón START/QUICK START varias veces consecutivas rápidamente para ajustar el tiempo de tratamiento térmico requerido.

El tiempo máximo de tratamiento térmico es de 10 minutos.

Tratamiento térmico: horno microondas

Esta función es adecuada para preparar guisos, sopas, salsas, carne sin piel crujiente, pescado guisado, verduras, guarniciones (arroz, patatas, productos a base de harina), bebidas calientes.

En este modo, mediante el botón MICROWAVE del panel de control, se puede ajustar la potencia y el tiempo que el microondas debe calentar o cocinar el producto.

El nivel de potencia se ajusta con el botón MICROWAVE.

La siguiente tabla presenta un listado de los niveles de potencia con la información sobre el número de veces que hay que pulsar el botón, así como la potencia en % y los indicadores de programas.

Pulse el botón MICROWAVE	Potencia
1 vez	100 %
2 veces	80 %
3 veces	60 %
4 veces	40 %
5 veces	20 %
6 veces	00 %

Tab. 2

El tiempo del tratamiento térmico que se puede ajustar es de 95 minutos.

El tiempo de tratamiento térmico depende de las siguientes características del alimento:

temperatura inicial: cuanto más baja, el tiempo de procesamiento más largo

densidad: cuanto más alta, el tiempo de procesamiento más largo

humedad: cuanto más baja, el tiempo de procesamiento más largo

molde: cuanto más grueso, el tiempo de procesamiento más largo

peso: cuanto más alto, el tiempo de procesamiento más largo

ES

1. Primero utilice el botón MICROWAVE para seleccionar el nivel de potencia y, a continuación, utilice el mando giratorio MENU/TIME - para seleccionar el tiempo de tratamiento térmico requerido.
2. Por último, pulse el botón START/QUICK START para iniciar el proceso de tratamiento térmico.

Ejemplo:

Para calentar un producto durante 5 minutos al 60% de potencia, introduzca las siguientes órdenes en el panel de control:

1. Pulse el botón MICROWAVE 3 veces.
2. Siga girando el mando giratorio MENU/TIME hasta que aparezca el tiempo del tratamiento térmico requerido (5:00).
3. Para finalizar, pulse el botón START/QUICK START.

Nota:

Durante el tratamiento térmico, se puede comprobar el nivel de potencia pulsando el botón MICROWAVE.

Función grill

El tratamiento térmico con función de grill se suele utilizar sobre todo para rodajas finas de carne, filetes, chuletas, kebabs, salchichas y pollo. También es adecuado para sándwiches calientes y gratinados.

1. Utilice la parrilla incluida para asar los alimentos.
2. Coloque la parrilla con los alimentos en el plato giratorio y prepare los alimentos.
3. Para retirar la parrilla con los alimentos, utilice guantes resistentes al calor.

Ejemplo:

Supongamos que queremos programar el tratamiento térmico con grill durante 12 minutos.

1. En modo Standby, pulse una vez el botón GRILL.
2. Siga girando el mando giratorio MENU/TIME hasta que aparezca el tiempo requerido (12:00).
3. Pulse el botón Start/Quick start.

Nota:

La potencia de la parrilla es ajusta al nivel de potencia más alto por defecto. El tiempo máximo de grill es de 95 minutos.

Función de aire caliente

Durante el tratamiento térmico con aire caliente, éste circula por el interior del aparato para dorar rápida y uniformemente los alimentos y dejarlos crujientes. Este aparato puede ajustarse a diez temperaturas de tratamiento térmico diferentes para tiempos de tratamiento de hasta 95 minutos.

La función de aire caliente es perfecta para hornear bizcochos, galletas, masa quebrada, suflés, merengues y macarrones.

Tratamiento térmico con aire caliente

La temperatura del tratamiento térmico se ajusta con el botón CONVECTION.

En la Tabla 2 se puede encontrar un resumen de los ajustes del nivel de temperatura. La **columna** de la **izquierda** de la tabla indica cuántas veces hay que pulsar el botón CONVECTION, para ajustar la potencia requerida.

La **columna de la derecha** muestra la temperatura dada.

Pulse el botón CONVECTION	Temperatura (aproximadamente °C)
1 vez	200
2 veces	190
3 veces	180
4 veces	170
5 veces	160
6 veces	150
7 veces	140
8 veces	130
9 veces	120
10 veces	110

Tab. 3

El tiempo de tratamiento térmico requerido se ajusta con el mando giratorio MENU/TIME.

Ejemplo:

Para cocinar un plato a 180 °C durante 40 minutos, se deben realizar los siguientes ajustes en el panel de control:

1. Coloque los productos alimenticios en el compartimento del aparato en modo Standby.
2. Cierre las puertas del aparato.
3. Pulse el botón CONVECTION 3 veces para ajustar la temperatura deseada de 180 °C.
4. Gire el mando giratorio MENU/TIME para ajustar el tiempo de tratamiento térmico a 40 minutos.

El tiempo máximo de tratamiento térmico es de 95 minutos.

5. Pulse el botón START/QUICK START para iniciar el proceso de tratamiento térmico.

Nota:

Durante el proceso de tratamiento térmico, se puede comprobar la temperatura del aire caliente tocando el botón CONVECTION.

Precalentamiento y tratamiento térmico con aire caliente

El aparato puede programarse para combinar los procesos de precalentamiento y aire caliente.

Ejemplo:

Para precalentar a 170 °C y luego realizar el proceso de tratamiento térmico durante 35 minutos, siga los siguientes pasos:

1. En modo Standby, pulse el botón CONVECTION para seleccionar la temperatura deseada.
2. Pulse el botón START/QUICK START.

Cuando el aparato alcanza la temperatura ajustada, se oye un pitido.

3. Abra la puerta del aparato y coloque un recipiente con alimentos en la parte central del plato giratorio.
4. Gire el mando giratorio MENU/TIME para ajustar el tiempo de tratamiento térmico a 35 minutos.

La pantalla digital mostrará la hora ajustada.

5. Pulse el botón START/QUICK START.

Nota:

El tiempo máximo de precalentamiento es de 30 minutos. Una vez alcanzada la temperatura fijada, la temperatura se mantiene constante en la cámara de tratamiento térmico.

A los 30 minutos, se oye un breve pitido cada 5 segundos. Si no se abre la puerta del aparato, el programa finaliza automáticamente después de 30 minutos.

Función: Horno microondas + grill

Utilizando el modo combinado de microondas y grill se pueden conseguir efectos de cocción/horneado y corteza crujiente al mismo tiempo. Gracias a ello, se acorta el tiempo de preparación. Esta función del aparato está especialmente indicada para guisos, carne, aves de corral, patatas asadas y tostadas al horno.

Esta función permite seleccionar dos combinaciones para las que se han preprogramado valores porcentuales de grill y tratamiento térmico en el modo de horno

microondas. El usuario selecciona el tiempo total, y la combinación seleccionada controla las proporciones de tiempo del microondas y del grill adecuadamente.

1. En primer lugar, pulse la tecla MICROWAVE + GRILL 1 o 2 veces para seleccionar el ajuste de combinación adecuado para el producto en concreto.
2. A continuación, ajuste el tiempo de tratamiento térmico requerido girando el mando giratorio Time/Menu.

La pantalla digital muestra el tiempo de tratamiento térmico requerido.

3. Pulse el botón START/QUICK START para iniciar el programa.

Nota:

En este caso, el tiempo máximo del tratamiento térmico es de 95 minutos. Se escuchan cuatro pitidos cuando el tratamiento térmico ha finalizado.

Durante el tratamiento térmico, se puede comprobar el nivel de potencia pulsando el botón MICROWAVE.

Combinación 1

El 30% del tiempo se procesa en modo microondas, el 70% del tiempo se utiliza el grill: para pescado, patatas o gratinados.

Ejemplo:

Por ejemplo, para establecer el tiempo de tratamiento térmico de 25 minutos para la combinación 1 siga los siguientes pasos:

1. En modo Standby, pulse una vez el botón MICROWAVE + GRILL.
2. Siga girando el mando giratorio MENU/TIME hasta que aparezca el tiempo del tratamiento térmico requerido (12:00).

3. Pulse el botón START/QUICK START.

Combinación 2

El 55 % del tiempo se procesa en modo microondas, el 45% del tiempo se utiliza el grill: para pudines, tortillas, patatas al horno y aves de corral.

Ejemplo:

Por ejemplo, para establecer el tiempo de tratamiento térmico de 12 minutos para la combinación 2 siga los siguientes pasos:

1. Pulse el botón STOP/RESET.
2. Pulse el botón MICROWAVE + GRILL 2 veces.

3. Siga girando el mando giratorio MENU/TIME hasta que aparezca el tiempo del tratamiento térmico requerido (12:00).
4. Pulse el botón START/QUICK START.

Función: Horno microondas + aire caliente

Este modo combinado de convección y microondas es adecuado para:

- gratinados con mucha humedad
- cortes de carne más gruesos
- productos de panadería congelados y preparados
- pasteles con alto contenido de humedad

El aparato cuenta con cuatro ajustes preprogramados que facilitan el tratamiento térmico automático tanto con aire caliente como con microondas.

Para seleccionar la temperatura de aire caliente requerida, pulse el botón MICROWAVE + CONVECTION tantas veces como se indica en la siguiente tabla.

Mensaje de la pantalla	Pulse el botón MICROWAVE + CONVECTION	Temperatura (°C)
COMB1	1 vez	200
COMB2	2 veces	170
COMB3	3 veces	140
COMB4	4 veces	110

Tab. 4

Nota:

El tiempo máximo de tratamiento térmico que se puede ajustar es de 95 minutos.

Durante el tratamiento térmico, se puede comprobar la temperatura del aire caliente pulsando el botón MICROWAVE + CONVECTION.

1. En modo Standby, coloque un recipiente con alimentos en la cámara de cocción encima del plato giratorio.
2. Cierre las puertas del aparato.
3. Siga girando el mando giratorio MENU/TIME hasta que aparezca el tiempo del tratamiento térmico requerido (26:00).
4. Pulse el botón START/QUICK START.

Descongelación

El horno permite descongelar los alimentos en función del peso introducido por el usuario. El tiempo y la potencia de descongelación se ajustan automáticamente al programar la categoría y el peso de los alimentos. El peso del producto congelado puede oscilar entre 100 g y 1800 g.

La energía de las microondas calienta el producto alimenticio desde el exterior. El calor se dirige lentamente hacia el interior del producto alimenticio, lo que permite una descongelación uniforme.

1. En modo Standby, gire el mando giratorio MENU/TIME en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que aparezca **"A-09"** en la pantalla digital.
2. Pulse el botón WEIGHT/CLOCK para seleccionar el peso.
3. Siga girando el mando giratorio MENU/TIME hasta que aparezca el tiempo del tratamiento térmico requerido (05:30).
4. Para confirmar, pulse el botón START/QUICK START.

   ¡INDICACIÓN!

   El aparato se detiene cuando al transcurrir las 2/3 del tiempo, y se escucha una señal acústica.

   Compruebe el estado de los alimentos y deles la vuelta si es necesario. Continúe con el proceso de descongelación pulsando de nuevo el botón START/ QUICK START.

ES

Nota:

Para los alimentos congelados, tanto crudos como cocidos, se aplica la siguiente regla básica: unos 5 minutos por cada 500 g, por ejemplo, descongelar 500 g de salsa de espaguetis congelada durante 5 minutos.

Acuérdese de abrir el aparato de vez en cuando y retirar las porciones ya descongeladas o divida las porciones que ya se han descongelado. Si el producto no se descongela por completo una vez transcurrido el tiempo estimado de descongelación, programe un minuto más hasta que todo se quede descongelado.

Para descongelar, retire el embalaje de los alimentos envasados y colóquelos en el plato.

El producto congelado en recipientes de plástico debe descongelarse solo hasta el momento en el que el producto pueda sacarse del recipiente de plástico y ser transferido a un plato apto para microondas.

El tiempo máximo de descongelación es de 45 minutos. Cuando ha transcurrido el tiempo de descongelación ajustado, se oyen 4 pitidos.

Antes de iniciar el siguiente programa de tratamiento térmico, pulse el botón PAUSE/CANCEL o abra la puerta del aparato.

Técnicas de descongelado

Durante el descongelado actuar de acuerdo con las siguientes indicaciones:

Cubrir

Los platos deben estar cubiertos para:

- acelerar el calentamiento,
- evitar que los alimentos se sequen,
- evitar el goteo de grasa en el interior del aparato.

Excepciones: pan, bollería, alimentos empanados y alimentos que deben estar crujientes no deben cubrirse.

Dar la vuelta / mezclar

Casi todos los alimentos para su descongelado deben ser al menos una vez volteados o mezclados.

1. Se recomienda dividir los trozos viscosos tan rápido como sea posible.

Porciones pequeñas

Las porciones pequeñas se descongelan uniformemente y más rápido que las porciones pequeñas.

1. Por este motivo, se debe cortar los alimentos en trozos más pequeños.

De esta forma, se puede cocinar un menú completo de forma más fácil y rápida.

Alimentos delicados

Los alimentos delicados como patés, pasteles, cremas, quesos o panes deben ser descongelados sólo en partes y el proceso de descongelado debe finalizarse a temperatura ambiente. De esta forma, se evita que los alimentos estén calientes por fuera pero su interior esté aún congelado.

Ajuste de tiempo

El ajuste del tiempo es muy importante ya que garantiza una continuación permanente del proceso de descongelado. Despues de descongelar se debe rápidamente servirse del producto. No se debe congelar de nuevo los productos descongelados.

Tratamiento térmico a diferentes niveles

Este aparato permite preseleccionar hasta tres programas que se ejecutan uno tras otro. Suponiendo que se quiera ajustar el siguiente programa de tratamiento térmico, realice la programación en el orden que se indica a continuación:

Ejemplo:

Cocción en el microondas

↓

Tratamiento térmico con aire caliente

1. Coloque los productos alimenticios en el compartimento del aparato en modo Standby.
2. Cierre las puertas del aparato.
3. Siga pulsando el botón MICROWAVE tantas veces hasta que aparezca el nivel de potencia requerido.
4. Utilice el mando giratorio MENU/TIME para ajustar el tiempo de tratamiento térmico.

   ¡RECOMENDACIÓN!

   No tocar el botón START/QUICK START.

ES

5. Pulse el botón CONVECTION para ajustar la temperatura del aire caliente.
6. Utilice el mando giratorio MENU/TIME para ajustar el tiempo de tratamiento térmico.
7. Por último, pulse el botón START/QUICK START para iniciar el proceso de tratamiento térmico en varias etapas.

   ¡RECOMENDACIÓN!

   La Descongelación automática, el Inicio rápido (Quickstart) y el menú del Tratamiento térmico automático no pueden ajustarse en el programa de tratamiento térmico de varias etapas.

Menú del Tratamiento térmico automático

El menú del Tratamiento térmico automático permite que los alimentos se calienten automáticamente o se calienten sin necesidad de ajustar los niveles de potencia o el tiempo. Es suficiente conocer el tipo de alimento y su peso.

1. Coloque los productos alimenticios en el compartimento del aparato en modo Standby.
2. Cierre las puertas del aparato.
3. En modo Standby, gire el mando giratorio MENU/TIME en sentido contrario a las agujas del reloj y seleccione el programa deseado (listado - tabla 5).

4. Siga pulsando el botón WEIGHT/CLOCK hasta seleccionar el peso correcto.
5. Pulse el botón START/QUICK START.

Código	Alimentos
A-01	Patatas (de 230 g)
A-02	Bebidas (porción 200 ml)
A-03	Palomitas (99 g)
A-04	Recalentamiento automático (g)
A-05	Pasta (g)
A-06	Pizza (g)
A-07	Pollo (g)
A-08	Pasteles (g)
A-09	Descongelación

- Para el café y las patatas, cuando se pulsa el botón WEIGHT/CLOCK, la pantalla digital muestra el número de porciones en lugar del peso.
- En el punto A-9, durante la descongelación, el aparato se detiene para que el usuario tenga la oportunidad de girar los alimentos para descongelarlos uniformemente. A continuación, es necesario pulsar el botón START/QUICK START para completar el proceso.
- El resultado del tratamiento térmico automático depende de factores como las fluctuaciones de tensión, la forma y el tamaño del alimento y las preferencias personales en cuanto al grado de tratamiento térmico de determinados alimentos. Si se comprueba que el resultado no es del todo satisfactorio, se debe ajustar ligeramente el tiempo del tratamiento térmico.

Tab. 5

ES

Bloqueo infantil

Utilice esta función para evitar que los niños pequeños manejen el aparato sin supervisión. El mensaje de CHILD LOCK aparece en la pantalla digital y el aparato no puede funcionar mientras el bloqueo infantil esté activo.

Activación de la protección contra niños

Si el aparato está en modo Standby y no se realiza ninguna acción en un minuto, pasará automáticamente al modo de bloqueo infantil y todos los botones se bloquearán.

Desactivación de la protección contra niños

El modo de bloqueo infantil se puede desactivar abriendo y cerrando la puerta del aparato.

Dispositivos de protección

Protección c. sobrecalentamiento

Si la temperatura del microondas es demasiado alta, la protección contra el sobrecalentamiento se activará y el aparato se apagará. Se escuchará un pitido y la pantalla digital mostrará el error **"E01"**.

1. Para que el aparato vuelva a funcionar en modo normal, pulse el botón PAUSE/CANCEL.
2. Abra la puerta del aparato para refrigerar la cavidad.

Protección contra la baja temperatura

Cuando el aparato cambia a la temperatura baja, suena un pitido y aparece **“E02”** en la pantalla digital.

1. Pulse el botón PAUSE/CANCEL para restablecer el modo normal Standby.

Protección contra las averías del sensor

En caso de un cortocircuito el aparato cambia al modo de autoprotección, y aparece **“E03”** en la pantalla digital. Se oyen señales acústicas.

1. Pulse el botón PAUSE/CANCEL para restablecer el modo normal Standby.

6 Limpieza

6.1 Indicaciones de seguridad para la limpieza

- Antes de limpiar, debe desconectar el aparato de la fuente de alimentación.
- Deje que el aparato se enfríe completamente.
- Vigile que no entre el agua en el aparato. Nunca sumerja el aparato en agua u otros líquidos durante la limpieza. No utilice un chorro de agua a presión para limpiar el aparato.
- Para limpiar el aparato no utilice ningunos objetos afilados o metálicos (cuchillo, tenedor, etc.). Los objetos punzantes pueden dañar el aparato y, en caso de contacto con los elementos conductores, provocar una descarga eléctrica.
- No utilice para la limpieza ningún producto abrasivo que contenga disolvente ni cáustico. Estos pueden dañar la superficie.

6.2 Limpieza

1. Limpie el aparato regularmente, al final de la jornada; si es necesario hágalo con más frecuencia.
2. Elimine cuidadosamente los restos de comida y bebida de las paredes interiores con un paño suave y húmedo. Para la suciedad persistente, se puede utilizar también un detergente suave.
3. Las partes externas deben limpiarse con un paño suave y húmedo.

   ¡ATENCIÓN!

   Para proteger los componentes del interior del aparato de daños, no permita que el agua entre por las ranuras de ventilación.

4. Limpie la puerta, las juntas de la puerta y los componentes adyacentes con un paño ligeramente humedecido.
5. Limpie el panel de control solo con un paño suave y húmedo. Deje la puerta del aparato abierta en todo momento para evitar que arranque accidentalmente.
6. Limpie con regularidad el anillo de rodillos, el plato giratorio y la parrilla con el asa extraíble con agua tibia y un producto de limpieza suave, o en el lavavajillas.
7. Si se acumula agua de condensación dentro y fuera de la puerta, elimine la humedad con un paño suave.

   INDICACIÓN:

   El agua de condensación se acumula cuando el aparato se utiliza en ambientes con alta humedad. La formación de agua de condensación es un fenómeno normal.

8. Los olores del interior del aparato pueden eliminarse al colocar una taza de agua con el zumo y la cáscara de un limón en un recipiente apto para microondas durante unos 5 minutos para calentar.
9. Seque por completo el aparato y el equipo con un paño seco y suave.

7 Posibles fallos

Si el microondas no funciona:

1. Asegúrese de que el aparato esté conectado correctamente a la fuente de alimentación. Retire el enchufe de la toma de corriente y espere unos 10 segundos antes de conectarlo correctamente.
2. Compruebe que el fusible no se ha fundido o que el interruptor principal no está apagado. Si funcionan correctamente, compruebe la conexión con otro aparato.
3. Asegúrese de que la puerta esté bien cerrada (sistema de bloqueo de la puerta). En caso contrario, no se generan microondas en la cámara de tratamiento térmico por razones de seguridad.

INDICACIÓN:

Si se pueden descartar todos los errores enumerados anteriormente, póngase en contacto con un profesional cualificado o con su distribuidor inmediatamente para que inspeccione y repare el aparato.

8 Recuperación

Electrodomésticos

	Los electrodomésticos están marcados con este símbolo. Los aparatos eléctricos deben desecharse y reciclarse de manera adecuada y respetuosa con el medio ambiente. Está prohibido tirar los aparatos eléctricos a la basura doméstica. Desconecte el aparato de la fuente de alimentación y retire el cable de conexión del aparato.

Los aparatos eléctricos deben llevarse a los puntos de recolección designados.