



HENDI

Tools for Chefs

HIGH-SPEED OVEN COMBITURBO

281277


HIGH-SPEED OVEN COMBITURBO	GB
HOCHGESCHWINDIGKEITS- BACKOFEN COMBITURBO	DE
HOGESNELHEIDSOVEN COMBITURBO	NL
PIEC KONWEKCYJNO- MIKROFALOWY COMBITURBO	PL
FOUR À HAUTE VITESSE COMBITURBO	FR
FORNO COMBITURBO AD ALTA VELOCITÀ	IT
CUPTOR HIGH-SPEED OVEN COMBITURBO	RO
ΦΟΥΡΝΟΣ COMBITURBO ΥΨΗΛΗΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ	GR
COMBITURBO PEĆNICA VELIKE BRZINE	HR
VYSOKORYCHLOSTNÍ PEČÍČÍ TROUBA COMBITURBO	CZ
NAGY SEBESSÉGŰ COMBITURBO SŰTŐ	HU
ВИСОКОШВИДКІСНА ДУХОВА ШАФА COMBITURBO	UA
KIIRAHN COMBITURBO	EE
ĀTRGĀITAS CEPEŠKRĀSNS COMBITURBO	LV
DIDELĒ SPARTOS ORKAITĒ „COMBITURBO”	LT
FORNO DE ALTA VELOCIDADE COMBITURBO	PT
HORNO COMBITURBO DE ALTA VELOCIDAD	ES
VYSOKORÝCHLOSTNÁ RÚRA COMBITURBO	SK
HØJHASTIGHEDSOVN COMBITURBO	DK
NOPEA UUNI COMBITURBO	FI
HØYHASTIGHETS OVN COMBITURBO	NO
VISOKOHITROSTNA PEČICA COMBITURBO	SI
HÖGHASTIGHETSUGN COMBITURBO	SE
ВИСОКОСКОРОСТНА ФУРНА COMBITURBO	BG
ВИСОКОСКОРОСТНОЙ ДУХОВОЙ ШКАФ COMBITURBO	RU

ESPAÑOL

Estimado cliente:

Gracias por comprar este electrodoméstico HENDI. Lea atentamente este manual del usuario, prestando especial atención a las normativas de seguridad descritas a continuación, antes de instalar y utilizar este aparato por primera vez.



Instrucciones de seguridad

- Utilice el aparato únicamente para el fin para el que fue diseñado, tal como se describe en este manual.
- El fabricante no se hace responsable de ningún daño causado por un funcionamiento incorrecto y un uso inadecuado.
-  **¡PELIGRO! ¡RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA!** No intente reparar el aparato usted mismo. No sumerja las piezas eléctricas del aparato en agua u otros líquidos. Nunca sostenga el aparato bajo el agua corriente.
- **¡NUNCA UTILICE UN APARATO DAÑADO!** Compruebe regularmente si hay daños en las conexiones eléctricas y el cable. Si está dañado, desconecte el aparato de la fuente de alimentación. Las reparaciones solo deben ser realizadas por un proveedor o persona cualificada para evitar peligros o lesiones.
- **¡ADVERTENCIA!** Al colocar el aparato, coloque el cable de alimentación de forma segura si es necesario para evitar tirones accidentales, daños, contacto con la superficie térmica o riesgo de tropiezo.



- **¡ADVERTENCIA!** Mientras el enchufe esté en la toma de corriente, el aparato estará conectado a la fuente de alimentación.
- **¡ADVERTENCIA!** Apague SIEMPRE el aparato antes de desconectarlo de la fuente de alimentación, de la limpieza, del mantenimiento o del almacenamiento.
- Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente con la tensión y frecuencia mencionadas en la etiqueta del aparato.
- No toque el enchufe/las conexiones eléctricas con las manos húmedas o mojadas.
- Mantenga el aparato y el enchufe/las conexiones eléctricas alejados del agua y otros líquidos. Si el aparato cae al agua, retire inmediatamente las conexiones de la fuente de alimentación. No utilice el aparato hasta que un técnico certificado lo haya comprobado. Si no se siguen estas instrucciones, se producirán riesgos potencialmente mortales.
- Conecte la fuente de alimentación a una toma de corriente de fácil acceso para poder desconectar el aparato inmediatamente en caso de emergencia.
- Asegúrese de que el cable no entre en contacto con objetos afilados o calientes y manténgalo alejado del fuego abierto. Nunca tire del cable de alimentación para desenchufarlo de la toma; tire siempre del enchufe en su lugar.
- Nunca lleve el aparato con el cable.
- Nunca intente abrir la carcasa del aparato usted mismo.
- No introduzca objetos en la carcasa del aparato.
- Nunca deje el aparato sin supervisión durante su uso.
- Este aparato debe ser utilizado por personal formado en la cocina del restaurante, comedores o personal del bar, etc.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, ni por personas que carezcan de experiencia y conocimientos.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños bajo ninguna circunstancia.
- Mantenga el aparato y sus conexiones eléctricas fuera del alcance de los niños.
- Nunca utilice accesorios ni dispositivos adicionales que no sean los suministrados con el aparato o recomendados por el fabricante. De lo contrario, podría suponer un riesgo para la seguridad del usuario y dañar el aparato. Utilice únicamente piezas y accesorios originales.
- No utilice este aparato mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto.
- No coloque el aparato sobre un objeto calefactor (gasolina, electricidad, cocina de carbón, etc.).
- No cubra el aparato en funcionamiento.
- No coloque ningún objeto encima del aparato.
- No utilice el aparato cerca de llamas abiertas, materiales explosivos o inflamables. Utilice siempre el aparato sobre una superficie horizontal, estable, limpia, resistente al calor y seca.
- El aparato no es adecuado para su instalación en zonas en las que se pueda utilizar un chorro de agua.
- Deje un espacio de al menos 20 cm alrededor del aparato para que se ventile durante el uso.
- **¡ADVERTENCIA!** Mantenga todas las aberturas de ventilación del aparato libres de obstrucciones.

Instrucciones especiales de seguridad

-  **¡PRECAUCIÓN! RIESGO DE QUEMADURAS SUPERFICIES CALIENTES** La temperatura de las superficies accesibles podría ser muy alta durante el uso. Toque solo el panel de control, las asas, los interruptores, los mandos de control del temporizador o los mandos de control de temperatura.
-  Se proporciona un terminal de unión equipotencial para permitir la unión cruzada con otros equipos.
- **¡ADVERTENCIA!** La grasa y el aceite se calientan mucho durante el funcionamiento. Tenga cuidado con esto.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas con cualificación similar para evitar riesgos.
- **¡ADVERTENCIA!** Si la puerta o las juntas de la puerta están dañadas, el horno no debe utilizarse hasta que haya sido reparado por una persona competente.
- **¡ADVERTENCIA!** Es peligroso para cualquier persona que no sea una persona competente llevar a cabo cualquier operación de servicio o reparación que en un solo caso implique la retirada de cualquier cubierta que ofrezca protección contra la exposición a la energía del microondas.
- **¡ADVERTENCIA!** Los líquidos u otros alimentos no deben calentarse en recipientes sellados, ya que pueden explotar.
- **¡ADVERTENCIA!** El calentamiento de las bebidas en el microondas puede provocar un retraso en la ebullición eruptiva, por lo que debe tenerse cuidado al manipular el recipiente.
- **¡ADVERTENCIA!** El contenido de los biberones y los frascos de comida para bebés debe agitarse o agitar y la temperatura debe comprobarse antes de su consumo para evitar quemaduras;
- **NO** abra la puerta durante el funcionamiento, ya que provocará la exposición al microondas.
- Utilice únicamente utensilios adecuados para su uso en microondas.
- Cuando caliente alimentos en recipientes de plástico o papel, preste atención al horno debido a la posibilidad de ignición.
- Si observa humo, apague o desenchufe el aparato y mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas.
- Los huevos en su cáscara y los huevos duros enteros no deben calentarse en función de microondas, ya que pueden explotar incluso después de que haya finalizado el calentamiento de microondas.
- **¡ADVERTENCIA! NO UTILICE LA FUNCIÓN DE MICROONDAS SI NO SE INTRODUCEN ALIMENTOS EN LA CÁMARA DEL HORNO.**

Uso previsto

- Este aparato está diseñado para utilizarse en aplicaciones comerciales, por ejemplo, en cocinas de restaurantes, cafeterías, hospitales y empresas comerciales como panaderías, butcherías, etc., pero no para la producción masiva continua de alimentos.
- El uso del aparato para cualquier otro fin se considerará un uso indebido del dispositivo. El usuario será el único responsable del uso indebido del dispositivo.



Instalación de conexión a tierra

Este aparato está clasificado como protección de clase I y debe conectarse a una toma de tierra protectora. La conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica al proporcionar un cable de escape para la corriente eléctrica.

Este aparato está equipado con un cable de alimentación con enchufe de conexión a tierra o conexiones eléctricas con cable de conexión a tierra. Las conexiones deben estar correctamente instaladas y conectadas a tierra.

Partes principales del producto

(Fig. 1 de la página 3)

1. Interruptor de encendido/apagado
2. Panel de control.
3. Puerto USB
4. Salidas de aire
5. Puerta
6. Asa de puerta
7. Cavidad
8. Placa de chorro inferior

Observación: El contenido de este manual se aplica a todos los elementos enumerados a menos que se especifique lo contrario. El aspecto puede variar con respecto a las ilustraciones mostradas.

Piezas de repuesto o accesorios

(Fig. 2 en la página 3)

9. Piedra de pizza
10. Revestimientos de teflón
11. Pala
12. Clip
13. Cesta de base perforada revestida de Teflon
14. Parrilla
15. Bandeja de fondo sólido revestido de Teflon

Preparación antes del uso

- Retire todo el embalaje protector y el envoltorio.
- Compruebe que el dispositivo está en buenas condiciones y con todos los accesorios. En caso de entrega incompleta o dañada, póngase en contacto con el proveedor inmediatamente. En este caso, no utilice el dispositivo.
- Limpie los accesorios y el aparato antes de utilizarlos (consulte ==> Limpieza y mantenimiento).
- Asegúrese de que el aparato esté completamente seco.
- Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, estable y resistente al calor que sea segura contra salpicaduras de agua.
- Conserve el embalaje si desea guardar su electrodoméstico en el futuro.
- Guarde el manual del usuario para futuras consultas.

¡NOTA! Debido a los residuos de fabricación, el aparato puede emitir un ligero olor durante los primeros usos. Esto es normal y no indica ningún defecto o peligro. Asegúrese de que el aparato esté bien ventilado.

Instrucciones de funcionamiento

Pre calentamiento de arranque

- 1.) Pulse el interruptor ON/OFF.
- 2.) La temperatura de precalentamiento se puede personalizar para elegir "149 °C", "204 °C", "260 °C" o pulsar "Otra

TEMP" o "Sin precalentamiento", temperatura de precalentamiento personalizada, el intervalo de temperatura es de 93 °C a 275 °C.

- 3.) Si desea cancelar el precalentamiento, haga clic en "CANCELAR", aparecerá "Cancelar el precalentamiento" y, a continuación, haga clic en "SÍ" para confirmar. No precaliente, entre en la interfaz de recetas automáticas. En el estado precalentado, la temperatura no alcanzada no puede hacer clic en "OK / START" para empezar a cocinar.
- 4.) Haga clic en el valor de temperatura, vaya directamente a la interfaz de precalentamiento, muestre el porcentaje de progreso de precalentamiento, precalentamiento completo, introduzca la comida, haga clic en "OK / START" para entrar en la interfaz de recetas automáticas.

Funcionamiento automático de recetas

(Fig. 3 en la página 4)

- 1.) Dado que la lista de recetas predeterminada está vacía, no se muestran recetas en esta interfaz. Los usuarios pueden añadir recetas a través de una unidad USB o la función de chef. (Los usuarios generales no pueden abrir la cubierta USB por sí mismos; debe hacerlo personal profesional).
- 2.) En la interfaz automática de recetas, puede elegir la receta entre "Favorito", "Recientes", "Categoría" y "Temperatura".
- 3.) Haga clic en el icono del corazón en la imagen de la receta para añadir la receta a su "Favorito".
- 4.) Haga clic en "Categoría" para mostrar todas las recetas por categoría. Puede elegir las recetas deseadas en función de las diferentes categorías.
- 5.) Haga clic en "Temperatura" para mostrar todas las recetas clasificadas por rango de temperatura. Puede elegir las recetas deseadas en función de los diferentes rangos de temperatura.
- 6.) Haga clic en "Editar", introduzca la contraseña y, a continuación, haga clic en "OK / START" para acceder a la interfaz de edición de recetas (la contraseña universal es "FLASHCHEF").
- 7.) En la interfaz de edición de recetas, se mostrarán las recetas añadidas y puede hacer clic en "-" para eliminar una receta. Haga clic en "Añadir más" para añadir recetas de la biblioteca de recetas de fábrica. Y haga clic en "Editar parámetro" para entrar en la interfaz de edición de parámetros de receta.
- 8.) Después de acceder a la interfaz de fórmula automática, haga clic en la fórmula deseada. Si la temperatura de la cavidad no ha alcanzado la temperatura de precalentamiento requerida, haga clic en "OK / START" para comenzar el precalentamiento. Una vez completado el precalentamiento, coloque los alimentos dentro y haga clic en "OK / START" para empezar a cocinar.





Personalización del chef

(Fig. 4 en la página 4)

- 1.) Haga clic en "CHEF", introduzca la contraseña y, a continuación, haga clic en "OK / START" para introducir la configuración de personalización del chef (la contraseña universal es "FLASHCHEF" y la contraseña predeterminada de fábrica es "flashtune").
- 2.) Haga clic en "Introducir el nombre de la receta" y, a continuación, introduzca el nombre de la receta.
- 3.) Haga clic en "+" y, a continuación, seleccione la imagen de



receta deseada.

- Haga clic en la temperatura preestablecida y podrá ajustar la temperatura deseada. El rango de temperatura es de 93 °C a 275 °C.
- Puede ajustar hasta tres etapas de cocción, cada una de las cuales le permite ajustar el tiempo de cocción , la potencia  del microondas y la velocidad del ventilador . Además, puede hacer clic en "Añadir un recordatorio" para establecer un recordatorio después de cada etapa de cocción (los recordatorios de segmentos solo se pueden añadir para recetas con más de dos pasos).
- Haga clic en "GUARDAR" y, a continuación, seleccione una categoría o cree una nueva, y la receta se guardará. Después de guardar la receta, puede hacer clic en "OK / START" para empezar a cocinar.
- Haga clic en  para borrar la configuración de la receta.

Función de configuración

(Fig. 5 de la página 4)

Haga clic en "SETTING" para acceder a la función de configuración.

Ajustes que no requieren contraseña

- °C / °F: Elija la unidad de temperatura.
- Entrar en el modo ECO: Entre en el modo ECO.
- Ajuste del modo ECO: Establezca los parámetros de tiempo y potencia para las dos etapas diferentes del modo ECO.
- Registros de cocina: Registre y vea el número de veces y la cantidad de recetas cocinadas actuales.
- Idioma: Elija diferentes idiomas.
- Registros de defectos: Registre y vea el estado de funcionamiento, los registros de fallos, el tiempo de funcionamiento actual y el diagrama de estado actual del dispositivo. También es posible restablecer el modo de fábrica (se perderán todos los datos no de fábrica).
Nota: El funcionamiento normal se indica con verde, mientras que los componentes anómalos se indican con rojo. (Fig. 6 en la página 5)
- Volumen y brillo: Elija el volumen y los efectos de sonido de las selecciones dinámicas y ajuste el brillo de la pantalla.
- Acerca de nosotros: Compruebe la versión del controlador electrónico, el número de modelo, la versión del software y la memoria disponible del dispositivo.

Ajustes que requieren una contraseña

(Fig. 7 de la página 5)

Haga clic en "Configuración de usuario", introduzca la contraseña y, a continuación, haga clic en "Aceptar/INICIAR" para introducir la configuración de usuario (la contraseña universal es "FLASHCHEF").

- Pre calentamiento: Ajuste la temperatura de pre calentamiento de arranque.
- USB: Cargue o descargue recetas y actualizaciones de firmware después de insertar el USB. (Los usuarios generales no pueden abrir la cubierta USB por sí mismos; debe hacerlo personal profesional).
- Bandas de temperatura: Ajuste las bandas de temperatura para la receta.
- Turno de día: Configure sus valores de temperatura preestablecidos para que funcionen durante tres intervalos de tiempo cada día de la semana.

- Gestionar permiso: Puede establecer si se requiere una contraseña para acceder a la función de edición de la página de inicio de la receta y personalización del chef después de cada inicio.
- Gestionar PWD: Cambie la contraseña y la clave actuales (la respuesta predeterminada para la contraseña de fábrica es 123456789).
- Gestionar receta: Vea el tiempo de adición o el tiempo de modificación más reciente de la receta de cada usuario, y también puede eliminar directamente la receta correspondiente aquí.
- Datos y tiempo: Cambie la fecha, el formato de fecha y la hora.

Apagado y limpieza

- Pulse el botón de arranque para acceder a la interfaz de apagado y limpieza.
- Si la temperatura de la cavidad es superior a 60 °C, la pantalla mostrará un recordatorio de refrigeración. (Fig. 8 en la página 6)
- Si la temperatura de la cavidad es inferior a 60 °C, la pantalla mostrará la página de limpieza. Y luego haga clic en "OK / START" para apagar el dispositivo. (Fig. 9 en la página 6)
(Nota: Si la temperatura se precalienta a 260 °C, el proceso tardará aproximadamente 20 minutos).
- Haga clic en "CANCEL" o "Back", "Cancel Shutdown" y, a continuación, haga clic en "OK / START" o "YES" para cancelar el apagado. (Fig. 10 en la página 6)

Consejos de funcionamiento

Guía de accesorios de HSO

Fig. 11 en la página 7	Coloque la parrilla en el centro de la cavidad del horno, intente no tocar la pared de la cavidad. Consulte las instrucciones que se muestran. La parrilla es un accesorio esencial para cocinar.
Fig. 12 en la página 7	Según la receta de cocción, como las hamburguesas, podría usar la bandeja de fondo sólido recubierta de Teflon.
Fig. 13 en la página 7	Según la receta de cocción, como el pan, podría usar el cesto base perforado recubierto de Teflon.
Fig. 14 en la página 7	Según la receta, como el pan, podría usar los revestimientos de Teflon.
Fig. 15 en la página 7	Según la receta, podría usar la parrilla para hornear Teflon, el revestimiento y la cesta.
Fig. 16 en la página 7	Según las necesidades de cocción, como la pizza, añada la piedra de pizza se recomienda colocar la piedra para pizza en la cavidad del horno con antelación y precaliente durante 3 minutos.
Fig. 17 en la página 7	Al limpiar la cavidad, utilice el clip para extraer la placa de chorro inferior y limpiar la parte inferior. Inserte la placa de chorro inferior en la dirección que se muestra en la .



Guía de utensilios de cocina

A continuación encontrará una guía general para ayudarle a seleccionar los utensilios adecuados:

Utensilio de cocina	Modo microondas	Modo de convección	Observación
Vidrio resistente al calor	✓	✓	
Vidrio no resistente al calor	x	x	
Cerámica resistente al calor	✓	✓	
Platos de plástico aptos para microondas	x	x	
Papel de cocina	✓	x	Duración corta solo para calentamiento. Uso asistido.
Bandeja metálica	x	✓	Se producen arcos si se utilizan en el microondas.
Portaequipajes metálico	x	✓	
Papel de aluminio y contenedores	x	✓	
✓:Adecuado para su uso en el modo correspondiente. Siga las instrucciones del fabricante y retire la tapa. No lo utilice si la superficie está agrietada o dañada. x:No apto para su uso en el modo correspondiente.			

Puede haber ciertos utensilios no metálicos que no son seguros para usar en el microondas. En caso de duda, puede probar el utensilio en cuestión siguiendo el procedimiento que se indica a continuación.

Prueba de utensilios:

1. Llene un recipiente apto para microondas con 1 taza de agua fría (250 ml) junto con el utensilio en cuestión.
2. Cocine a máxima potencia durante 1 minuto.
3. Siente con cuidado el utensilio. Si el utensilio vacío está caliente, no lo utilice para cocinar en el microondas.

NOTA: No exceda el tiempo de cocción de 1 minuto.

RESTABLECER el corte de seguridad (limitador alto o corte térmico)

Tenga en cuenta que el aparato dispone de un botón RESET para evitar el sobrecalentamiento.

- Desconecte el aparato de la fuente de alimentación.
- Deje que el aparato se enfríe por completo.
- Pulse el botón RESET del Hi-limiter [corte térmico] (Fig. 18 en la página 7) . Debería oír un clic.
- Conéctese a la fuente de alimentación y podrá volver a utilizarla.

Limpieza y mantenimiento

- **¡ATENCIÓN!** Desconecte siempre el aparato de la fuente de alimentación y enfríe antes de guardarlo, limpiarlo y realizar tareas de mantenimiento.
- No utilice chorros de agua ni limpiadores de vapor para la

limpieza y no empuje el aparato bajo el agua, ya que las piezas se mojarán y podrían producirse descargas eléctricas.

- Si el aparato no se mantiene en buen estado de limpieza, esto puede afectar negativamente a su vida útil y provocar una situación peligrosa.
- Los residuos de alimentos deben limpiarse y eliminarse regularmente del aparato. Si el aparato no se limpia correctamente, reducirá su vida útil y puede resultar en una condición peligrosa durante su uso.

Limpieza

- Limpie la superficie exterior enfriada con un paño o esponja ligeramente humedecida con una solución jabonosa suave.
- Por razones de higiene, el aparato debe limpiarse antes y después de su uso.
- Evite que el agua entre en contacto con los componentes eléctricos.
- Nunca sumerja el aparato en agua u otros líquidos.
- No utilice nunca productos de limpieza agresivos, esponjas abrasivas ni productos de limpieza que contengan cloro. No utilice lana de acero, utensilios metálicos ni objetos afilados o puntiagudos para la limpieza. ¡No utilice gasolina ni disolventes!
- Ninguna pieza es apta para lavavajillas.
- Si no se mantiene el horno limpio, la superficie podría deteriorarse y afectar negativamente a la vida útil del aparato, lo que podría provocar una situación peligrosa.
- La luz del interior del horno se puede sustituir. Pero lo debe hacer un técnico autorizado.

Mantenimiento

- Compruebe periódicamente el funcionamiento del aparato para evitar accidentes graves.
- Si ve que el aparato no funciona correctamente o que hay un problema, deje de usarlo, apáguelo y póngase en contacto con el proveedor.
- Todos los trabajos de mantenimiento, instalación y reparación deben ser realizados por técnicos especializados y autorizados, o recomendados por el fabricante.

Transporte y almacenamiento

- Antes de guardarlo, asegúrese siempre de que el aparato se ha desconectado de la fuente de alimentación y se ha enfriado por completo.
- Guarde el aparato en un lugar fresco, limpio y seco.
- Nunca coloque objetos pesados sobre el aparato, ya que podría dañarlo.
- No mueva el aparato mientras esté en funcionamiento. Desconecte el aparato de la fuente de alimentación cuando lo mueva y manténgalo en la parte inferior.
- Debe tenerse especial cuidado al mover o transportar la máquina debido a su peso pesado. Con al menos 2 personas o utilizando un carro. Mueva la máquina lentamente, con cuidado y nunca la incline más de 45°.

Resolución de problemas

Si el aparato no funciona correctamente, compruebe la solución en la tabla siguiente. Si sigue sin poder resolver el problema, póngase en contacto con el proveedor/proveedor de servicios.



Problema	Causa posible	Posible solución
E01	El sensor no está conectado o tiene un circuito abierto roto.	Póngase en contacto con el proveedor.
E02	Sensor de temperatura en cortocircuito en SRB.	
E03	Tensión de red incorrecta. SRB defectuoso.	
E17	Fallo del elemento calentador del horno.	Restablezca el corte térmico.
F11	La temperatura de la cavidad es demasiado alta.	Póngase en contacto con el proveedor.
CB	Cable de conexión de la pantalla TFT/ SRB desenchufado o dañado. Pantalla TFT o SRB defectuosos.	
U02	Cable de conexión del SRB y del controlador del motor desenchufado o dañado. El SRB o el controlador del motor están defectuosos.	
U21	Sobrecorriente del motor. Motor bloqueado.	
U22	Tensión de red incorrecta. Controlador del motor defectuoso.	
U23	Tensión de red incorrecta. Controlador del motor.	
U25	Sobrecalentamiento ambiental >85 °C.	
U26	El motor está desenchufado o dañado.	
D11	SRB defectuoso.	
E-1	Inversor de microondas defectuoso.	
E-5	Fallo de los componentes del circuito del microondas.	
E-6	magnetron cortocircuitado.	
E-8	El inversor de microondas funciona por encima de la temperatura.	

nera. Sus derechos legales no se ven afectados. Si el aparato se reclama bajo garantía, indique dónde y cuándo se compró e incluya la prueba de compra (p. ej., recibo).

De acuerdo con nuestra política de desarrollo continuo de productos, nos reservamos el derecho de cambiar las especificaciones del producto, el embalaje y la documentación sin previo aviso.

Descarte y medio ambiente



Al desmontar el aparato, el producto no debe desecharse junto con otros residuos domésticos. En su lugar, es su responsabilidad desechar el equipo de desecho entregándolo a un punto de recogida designado. El incumplimiento de esta norma puede ser penalizado de acuerdo con las normativas aplicables sobre eliminación de residuos. L recogida y el reciclaje separados de sus equipos de desecho en el momento de su eliminación ayudarán a conservar los recursos naturales y garantizarán que se reciclen de una manera que proteja la salud humana y el medio ambiente.

Para obtener más información sobre dónde puede depositar sus residuos para su reciclaje, póngase en contacto con su empresa local de recogida de residuos. Los fabricantes e importadores no asumen responsabilidad alguna por el reciclaje, el tratamiento y la eliminación ecológica, ya sea directamente o a través de un sistema público.

Para obtener más información sobre dónde puede depositar sus residuos para su reciclaje, póngase en contacto con su empresa local de recogida de residuos. Los fabricantes e importadores no asumen responsabilidad alguna por el reciclaje, el tratamiento y la eliminación ecológica, ya sea directamente o a través de un sistema público.

Garantía

Cualquier defecto que afecte a la funcionalidad del aparato que se haga evidente en el plazo de un año desde la compra se reparará o sustituirá gratuitamente siempre que el aparato se haya utilizado y mantenido de acuerdo con las instrucciones y no se haya abusado o utilizado indebidamente de ninguna ma-

