



Thinking of you
Electrolux



EVY6800AA
EVY6800AO

ES HORNO DE MICROONDAS

MANUAL DE INSTRUCCIONES



CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	3
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	5
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	7
4. PANEL DE MANDOS.....	8
5. ANTES DEL PRIMER USO.....	10
6. USO DIARIO.....	10
7. MODO MICROONDAS.....	12
8. FUNCIONES DEL RELOJ.....	16
9. PROGRAMAS AUTOMÁTICOS.....	18
10. USO DE LOS ACCESORIOS.....	18
11. FUNCIONES ADICIONALES.....	19
12. CONSEJOS.....	21
13. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	28
14. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	29

PENSAMOS EN USTED

Gracias por adquirir un aparato Electrolux. Ha escogido un producto que contiene décadas de experiencia e innovación profesionales. Ingenioso y elegante, se ha diseñado pensando en usted. Así pues, siempre que lo utilice, puede tener la seguridad de que conseguirá excelentes resultados.

Bienvenido a Electrolux.

Consulte en nuestro sitio web:



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio:
www.electrolux.com



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:
www.registerelectrolux.com



Adquirir accesorios, artículos de consumo y recambios originales para su aparato:
www.electrolux.com/shop

ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Al contactar con nuestro centro autorizado de servicio técnico, cerciórese de tener la siguiente información a mano: Modelo, PNC, Número de serie.

La información se puede encontrar en la placa de características.



Advertencia / Precaución-Información sobre seguridad



Información general y consejos



Información medioambiental

Salvo modificaciones.

1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de los daños y lesiones causados por una instalación y uso incorrectos. Guarde siempre las instrucciones junto con el aparato para futuras consultas.

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o se esté enfriando. Las piezas accesibles están calientes.
- Si el aparato dispone de dispositivo de seguridad para niños, se recomienda activarlo.
- La limpieza y el mantenimiento no podrán realizarlas niños sin supervisión.
- Es necesario mantener alejados a los niños de menos de 3 años salvo que estén bajo supervisión continua.

1.2 Seguridad general

- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- El aparato se calienta cuando está en funcionamiento. No toque las resistencias del aparato. Utilice siempre guantes de horno cuando introduzca o retire accesorios o utensilios refractarios.

- Antes de realizar tareas de mantenimiento, corte la corriente eléctrica.
- Asegúrese de que el aparato está desconectado antes de reemplazar la lámpara con el fin de impedir que se produzca una descarga eléctrica.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice limpiadores abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar la puerta de cristal si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- Si el cable eléctrico sufre algún daño, el fabricante, su Servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- No ponga en marcha el aparato si está vacío. Las partes de metal dentro de la cavidad pueden generar arcos eléctricos.
- Si la puerta o sus juntas estuvieran dañadas, no utilice el aparato hasta que un técnico cualificado lo haya reparado.
- Únicamente una persona cualificada puede realizar tareas de reparación o mantenimiento que impliquen la extracción de la tapa que protege frente a la exposición a la energía de microondas.
- No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes herméticos, ya que podrían explotar.
- Utilice solamente utensilios aptos para hornos de microondas.
- Cuando caliente alimentos en recipientes de papel o plástico, vigile el aparato por la posibilidad de incendio.
- El aparato está pensado para calentar alimentos y bebidas. Secar alimentos o prendas, o calentar mantas térmicas, zapatillas, esponjas, paños húmedos o similares puede conllevar riesgo de lesiones o incendios.
- Si se genera humo, apague o desenchufe el horno y deje la puerta cerrada para sofocar las posibles llamas.

- Las bebidas que se calientan en el microondas pueden romper a hervir bruscamente en contacto con el aire; extreme la precaución cuando manipule los recipientes.
- Para evitar quemaduras, compruebe siempre la temperatura y agite o mezcle los tarros o botes de alimentos infantiles calentados antes de consumirlos.
- Los huevos duros o con cáscara no se deben calentar en el aparato, ya que pueden explotar incluso después de que el microondas termine de calentar.
- El aparato se debe limpiar periódicamente y los restos de alimentos se deben eliminar.
- Si no se mantiene limpio el aparato, podría deteriorarse la superficie y afectar negativamente a la vida útil del aparato y posiblemente provocar situaciones de riesgo.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación



ADVERTENCIA!

Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato.

- Retire todo el embalaje
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- El aparato es pesado, tenga cuidado siempre cuando lo mueva. Utilice siempre guantes de protección.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Asegúrese de que el aparato se instala debajo y junto a estructuras seguras.
- Los laterales del aparato deben colocarse junto a otros aparatos o muebles de la misma altura.
- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que las especificaciones eléctricas de la placa coincidan con las del suministro eléctrico de su hogar. En caso contrario, póngase en contacto con un electricista.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo el centro de servicio técnico autorizado.
- Evite que el cable de red entre en contacto con la puerta del aparato, especialmente si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de

2.2 Conexión eléctrica



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.

- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- Este aparato cumple las directivas CEE.

2.3 Uso del aparato



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- Utilice este aparato en entornos domésticos solamente.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Cerciérese de que los orificios de ventilación no están obstruidos.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- Desactive el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato cuando éste esté en funcionamiento. Pueden liberarse vapores calientes.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni de almacenamiento.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede generar una mezcla de alcohol y aire.

- Procure que no haya chispas ni fuego encendido cerca cuando se abra la puerta del aparato.
- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables dentro, cerca o encima del aparato.



ADVERTENCIA!

Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones del esmalte:
 - no coloque utensilios refractarios ni otros objetos directamente en la parte inferior del aparato.
 - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del aparato.
 - No ponga agua directamente en el aparato caliente.
 - No deje platos húmedos ni comida en el aparato una vez finalizada la cocción.
 - Preste especial atención al desmontar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte no afecta al rendimiento del aparato. No se considera un defecto en cuanto al derecho de garantía.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas podrían ocasionar manchas permanentes.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, como calefacción.
- Cocine siempre con la puerta del horno cerrada.

2.4 Mantenimiento y limpieza



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados.

Póngase en contacto con el servicio técnico.

- Asegúrese de que la cavidad y la puerta se limpian en seco después de cada uso. El vapor producido durante el funcionamiento del aparato se condensa en las paredes de la cavidad y puede provocar corrosión.
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Los restos de comida o grasa en el interior del aparato podrían provocar un incendio.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos metálicos.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones del envase.
- No limpie el esmalte catalítico (en su caso) con ningún tipo de detergente.

2.5 Luz interna

- El tipo de bombilla o lámpara halógena utilizada para este aparato es

específica para aparatos domésticos. No se debe utilizar para la iluminación doméstica.



ADVERTENCIA!

Riesgo de descargas eléctricas.

- Antes de cambiar la bombilla, desconecte el aparato del suministro de red.
- Utilice solo bombillas con las mismas especificaciones.

2.6 Eliminación



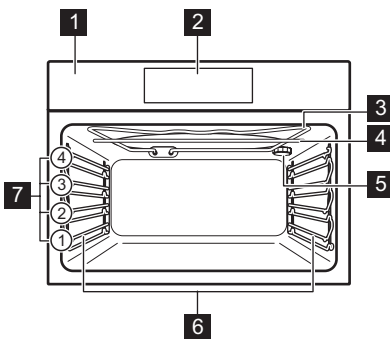
ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable de conexión a la red y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños y las mascotas queden encerrados en el aparato.

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1 Descripción general

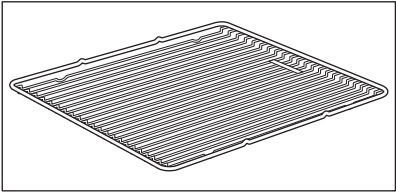


- 1 Panel de control
- 2 Programador electrónico
- 3 Resistencia
- 4 Generador de microondas
- 5 Luz
- 6 Carril lateral, extraíble
- 7 Posiciones de los estantes

3.2 Accesorios

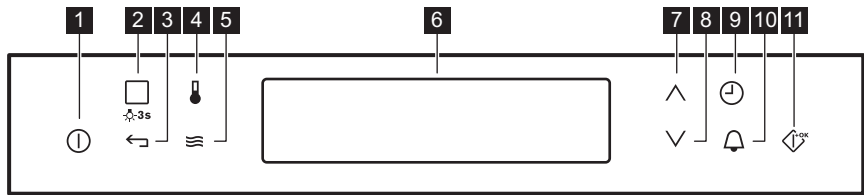
Para utensilios de cocina, pastel en molde, asados.

Parrilla



4. PANEL DE MANDOS

4.1 Programador electrónico

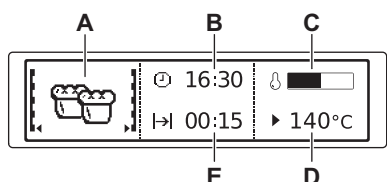


Utilice los sensores para accionar el aparato.

Sensor	Función	Observación
1	 ON / OFF	Para activar y desactivar el aparato.
2	 Grill o Cocción asistida	Para seleccionar una función de cocción o un menú: Cocción asistida. Para acceder a la función necesaria, toque el sensor una o dos veces cuando el aparato esté activado. Para activar o desactivar la luz, toque el sensor durante 3 segundos.
3	 Tecla Inicio	Para retroceder un nivel en el menú. Para mostrar el menú principal, toque el sensor durante 3 segundos.
4	 Selección de temperatura	Para ajustar la temperatura o mostrar la temperatura actual en el aparato.
5	 Función de microondas	Para activar la función de Microondas. Cuando utilice la función de Microondas con la función: Duración durante más de 7 minutos y en el modo Combi, la potencia del Microondas no puede ser superior a 600 W.
6	- Pantalla	Muestra los ajustes actuales del aparato.
7	 Tecla Arriba	Para desplazarse hacia arriba en el menú.

Sensor	Función	Observación
8 	Tecla Abajo	Para desplazarse hacia abajo en el menú.
9 	Funciones adicionales y de tiempo	Para ajustar distintas funciones. Cuando esté en marcha una función de cocción, toque el sensor para ajustar el temporizador o las funciones: Tecla de Bloqueo, Favoritos, Calentar y Mantener, Ajustar + Empezar.
10 	Avisador	Para ajustar la función: Avisador.
11 	OK/Inicio rápido del microondas	Para confirmar la selección o los ajustes. Para activar la función de Microondas. También puede utilizarlo cuando el aparato está desactivado.

4.2 Pantalla



- A) Función de cocción o función de Microondas
- B) Hora del día
- C) Indicador de calentamiento
- D) Temperatura o potencia del microondas
- E) Tiempo de duración u hora de finalización de una función

Otros indicadores de la pantalla:

Símbolo	Función	Función
	Avisador	La función está activada.
	Hora del día	La pantalla muestra la hora actual.
	Duración	La pantalla muestra el tiempo de cocción necesario.
	Hora de fin	La pantalla indica cuándo termina la duración de la cocción.
	Hora de inicio	La pantalla muestra cuándo debe empezar la función de cocción.
	Temperatura	La pantalla muestra la temperatura.
	Indicación tiempo	La pantalla indica cuánto tiempo debe funcionar la función de cocción. Pulse  y  simultáneamente para restablecer la hora.

Símbolo		Función
	Cálculo	El aparato calcula la hora de la cocción.
	Indicador de calentamiento	La pantalla muestra la temperatura del aparato.
	Calentar y Mantener	La función está activada.

5. ANTES DEL PRIMER USO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Limpieza inicial

Retire todos los accesorios y carriles de apoyo extraíbles del aparato.



Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza".

Limpie el horno antes de utilizarlo por primera vez.

Coloque los accesorios y carriles laterales extraíbles en su posición inicial.

5.2 Primera conexión

Al conectar el aparato a la red por primera vez o después de producirse una interrupción del suministro eléctrico, debe seleccionar el idioma, el contraste y la luminosidad de la pantalla, y la hora del día.

1. Pulse  o  para ajustar el valor.

2. Pulse  para confirmar.

6. USO DIARIO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Desplazamiento por los menús

1. Encienda el horno.

2. Pulse  o  para ajustar la opción de menú.

3. Pulse  para pasar a un submenú o aceptar el ajuste.



Puede volver al menú principal en cualquier momento pulsando .

6.2 Descripción de los menús

Menú principal

Símbolo	Elemento del menú	Aplicación
	Grill	Función de calentamiento para asar al grill alimentos de poco espesor situados en el centro de la parrilla. Para hacer tostadas.
	Cocción asistida	Contiene una lista de los programas automáticos.
	Ajustes básicos	Puede utilizarse para seleccionar otros ajustes.

Sím-bolo	Elemento del menú	Aplicación
	Favoritos	Contiene una lista de los programas de cocción favoritos creados por el usuario.

Submenú para: Ajustes básicos

Sím-bolo	Submenú	Descripción
	Ajustar la hora	Pone en hora el reloj.
	Indicación tiempo	Si está activado, la pantalla indica la hora actual al apagar el aparato.
	Ajustar + Empezar	Si está activado puede elegir la función en la ventana de selección de opciones: Ajustar + Empezar.
	Calentar y Mantener	Si está activado puede elegir la función en la ventana de selección de opciones: Calentar y Mantener.
	Añadir tiempo	Activa y desactiva la función Tiempo adicional.
	Contraste de la pantalla	Ajusta gradualmente el contraste de la pantalla.
	Brillo de la pantalla	Ajusta gradualmente el brillo de la pantalla.
	Idioma	Ajusta el idioma que se muestra en pantalla.
	Volumen del timbre	Ajusta gradualmente el volumen de las señales y los tonos de las pulsaciones.
	Tono de teclas	Activa y desactiva el tono de los mandos táctiles. El tono del mando táctil ON/OFF no se puede desactivar.
	TONOS ALARMA/ERROR	Activa y desactiva los tonos de alarma.
	Asistencia	Muestra la configuración y la versión del software.
	Ajustes de fábrica	Pone a cero todos los ajustes y restablece los ajustes de fábrica.

6.3 Activación de una función de cocción

1. Encienda el horno.
2. Pulse  para confirmar.
3. Ajuste la temperatura.
4. Pulse  para confirmar.

Pulse  una o dos veces para ir directamente a los menús: Grill, Cocción asistida.

6.4 Indicador de calentamiento

Al activar una función de cocción, se encenderá la barra de la pantalla. La barra indica que la temperatura del horno aumenta.

6.5 Calor residual

Al desactivar el aparato la pantalla mostrará el calor residual. El calor puede emplearse para mantener calientes los alimentos.

6.6 Bajo consumo energético

El aparato tiene características que le ayudan a ahorrar energía durante la cocina de cada día:

- **Calor residual**
 - Cuando está en curso el programa o la función de cocción, las resistencias se desactivan un 10% antes (la bombilla y el ventilador

siguen funcionando). Para que esta característica funcione, el tiempo de cocción debe ser superior a 30 minutos o se deben usar las funciones del reloj (Duración, Hora de fin).

- Cuando el aparato está apagado, el calor puede emplearse para mantener calientes los alimentos. La pantalla muestra la temperatura que queda.

- **Cocción con la bombilla apagada:**

mantenga pulsado  durante 3 segundos para desactivar la bombilla durante la cocción.

7. MODO MICROONDAS

7.1 Microondas

Información sobre el funcionamiento General:

- Después de apagar el aparato, deje reposar el alimento unos minutos. Consulte las tablas de cocción de microondas: tiempo de reposo.
- Retire los envoltorios de papel de aluminio, contenedores de metal, etc. antes de preparar los alimentos.

Cocción:

- En la medida de lo posible, cocine alimentos cubiertos con material apto para uso en microondas. Cocine alimentos sin tapar solamente si desea un resultado crujiente.
- No recocine los platos ajustando una potencia y un tiempo demasiado elevados. Los alimentos se pueden secar, quemar o arder en algunos lados.
- No utilice el aparato para cocinar huevos o caracoles con la cáscara, ya que pueden estallar. Para los huevos fritos, piche primero las yemas.
- Pinche los alimentos con piel como las patatas, los tomates o las salchichas varias veces con un tenedor antes de cocinarlos para que no estallen.
- Los alimentos congelados o refrigerados necesitan más tiempo de cocción.
- Los platos que contienen salsa se deben remover de vez en cuando.

- Las verduras que tienen una estructura sólida, como las zanahorias, los guisantes o la coliflor, se deben cocinar en agua.
- Dele la vuelta a los trozos grandes a la mitad del tiempo de cocción.
- En la medida de lo posible, corte las verduras en trocitos de igual tamaño.
- Use platos llanos y anchos.
- No utilice recipientes de porcelana, cerámica o barro cocido que tengan pequeños orificios, p. ej., en las asas o fondos sin vidriar. La humedad que se transfiere a los orificios puede hacer que el recipiente se agriete o rompa al calentarse.

Descongelar carne, aves o pescado:

- Coloque el alimento congelado sin desenvolver en un plato pequeño vuelto del revés con un contenedor debajo o en una bandeja de descongelación o tamiz de plástico para que el líquido de descongelación pueda salir.
- Dé la vuelta al alimento a la mitad del tiempo de descongelación. En la medida de lo posible, divida y retire las piezas que han empezado a descongelarse.

Descongelar mantequilla, porciones de tarta o requesón:

- No descongele completamente en el aparato y deje que se descongele a temperatura ambiente. De esta forma

se obtiene un resultado más uniforme. Retire completamente los embalajes o partes de metal o aluminio antes de descongelar.

Descongelar frutas y verduras:

- No descongele completamente las frutas y verduras que se van a preparar cuando están crudas aún en el aparato. Deje que se descongelen a temperatura ambiente.
- Puede utilizar una potencia superior del microondas para cocinar frutas y verduras sin descongelarlas primero.

Platos preparados:

- Los platos preparados en envases de metal o bandejas de plástico con tapas metálicas solo se pueden descongelar o calentar en el microondas si están específicamente indicados para uso en microondas.
- Debe seguir las instrucciones del fabricante impresas en el envase (p. ej., retirar la tapa de metal y pinchar la película de plástico).

Consejos para el microondas

Resultado	Solución
No hay datos para la cantidad de alimentos preparados.	Busque alimentos similares. Aumente o reduzca el tiempo de cocción según la regla siguiente: el doble de cantidad = casi el doble de tiempo; la mitad de cantidad = la mitad del tiempo.
El alimento se ha secado demasiado.	Ajuste un tiempo más corto o seleccione una potencia más baja.
El alimento aún no se ha descongelado, calentado o cocinado una vez transcurrido el tiempo.	Ajuste un tiempo más largo o seleccione una potencia más alta. Tenga en cuenta que los platos más altos necesitan más tiempo.
Transcurrido el tiempo de cocción, el alimento se ha sobrecalentado en los bordes pero no se ha hecho en el centro.	La próxima vez seleccione una potencia más baja y un tiempo más largo. Remueva los líquidos a la mitad del tiempo, p. ej., la sopa.

Recipientes y materiales adecuados

Material/ recipiente	Microondas			Grill ▼▼▼▼
	Descon- gela- ción	Calefac- ción	Cocinar	
Vidrio y porcelana para horno (sin componentes de metal, p. ej., Pyrex, vidrio térmico)	X	X	X	X
Vidrio y porcelana no aptos para horno ¹⁾	X	--	--	--
Vidrio y vitrocerámica de material apto para horno y congelación (p. ej., Arcoflam), parrilla	X	X	X	X
Cerámica ²⁾ , barro cocido ²⁾	X	X	X	--

Material/recipiente	Microondas			Grill ▼▼▼▼
	Descon- gela- ción	Calefac- ción	Cocinar	
Plástico resistente al calor hasta 200 °C ³⁾	X	X	X	--
Cartón, papel	X	--	--	--
Película para alimentos	X	--	--	--
Película de asado con cierre apto para microondas ³⁾	X	X	X	--
Fuentes de metal, p. ej., esmalte, hierro fundido	--	--	--	X
Moldes, barniz negro o revestimiento de silicona ³⁾	--	--	--	X
Bandeja	X	X	X	X
Recipientes para tostar, p. ej., croutino o plato crunch	--	X	X	--
Platos preparados con embalaje ³⁾	X	X	X	X

¹⁾ Sin plata, oro, platino ni decoraciones de metal

²⁾ Sin cuarzo ni componentes metálicos, o vidriado que contenga metales

³⁾ Siga las instrucciones del fabricante acerca de las temperaturas máximas.

X apto

-- no apto

Otros aspectos para tener en cuenta...

- Los alimentos tienen diferentes formas y propiedades. Están preparados en cantidades diferentes. Por esto, el tiempo y la potencia necesarios para descongelar, calentar o cocinar pueden variar. A modo de guía rápida: **doble de cantidad = casi el doble de tiempo.**
- El microondas crea el calor directamente en el alimento. Por este

motivo, no se pueden calentar todos los sitios al mismo tiempo. Debe remover o girar los platos calentados, especialmente si hay grandes cantidades de alimento.

- El **tiempo de reposo** se indica en las tablas. Deje reposar el alimento en el aparato o fuera de él, para que el calor se distribuya más uniformemente.
- Se obtienen mejores resultados para el arroz con platos llanos y anchos.

7.2 Funciones de microondas

Funciones	Descripción
Microondas	Crea el calor directamente en el alimento. Utilícelo para calentar platos preparados y bebidas, para descongelar carne o fruta y para cocer verdura y pescado.
Combi	Utilícelo para usar conjuntamente la función de cocción y el modo microondas. Utilícelo para cocinar alimentos en el tiempo más corto y dorarlos al mismo tiempo.
Inicio rápido	Utilícelo para activar la función del microondas tocando el sensor  con la máxima potencia del microondas. Tiempo de funcionamiento: 30 segundos.

7.3 Ajuste de la función del microondas

1. Encienda el horno.
2. Toque  para activar la función del microondas.
3. Toque . La función: Duración se ajusta en 30 segundos y el microondas empieza a funcionar.

 Cada vez que se toca  se añaden 30 segundos a la función: Duración.

 Si no toca , el aparato se apaga transcurridos 20 segundos.

4. Toque  para seleccionar la función: Duración. Consulte "Ajuste de las funciones del reloj".

 Cuando el tiempo de la función: Duración es superior a 7 minutos, la potencia del microondas se reduce a 600 W.

 El ajuste máximo de tiempo para la función: Duración es de 90 minutos.

 Puede cambiar la potencia de microondas (toque  y después  o ) y la función: Duración  en cualquier momento mientras la función de microondas está activada.

5. Cuando termina el tiempo programado, se emite una señal acústica durante dos minutos. La función del microondas se para automáticamente. Toque un sensor para detener la señal acústica.

 Para desactivar la función de microondas, pulse .

 Si toca  o abre la puerta, se detiene la función. Para volver a empezar, toque .

7.4 Ajuste de la función Combi

1. Active una función de cocción. Consulte "Inicio de una función de cocción".
2. Toque  y realice los mismos pasos que para ajustar la función de microondas.

Funciones no disponibles para la función Combi: Favoritos, Hora de fin, Ajustar + Empezar, Calentar y Mantener.

7.5 Ajuste de la función Inicio rápido

- 1. Si fuera necesario, toque  para desactivar el aparato.
- 2. Toque  para activar la función de inicio rápido.

Cada vez que se toca  se añaden 30 segundos al tiempo de Duración.

 Puede cambiar la potencia de microondas (consulte "Ajuste de la función del microondas").

- 3. Toque  para seleccionar la función: Duración. Consulte "Ajuste de las funciones del reloj".

7.6 Ejemplos de aplicaciones de cocción para los ajustes de potencia

Los datos de la tabla son sólo orientativos.

Ajuste de potencia	Uso del aparato
• 1.000 vatios • 900 vatios • 800 vatios • 700 vatios	• Calentar líquidos • Llevar a ebullición al inicio de un proceso de cocción • Cocinar verdura • Fundir gelatina y mantequilla
• 600 vatios • 500 vatios	• Descongelar y calentar platos congelados • Calentar platos individuales • Terminar de preparar cocidos • Cocer platos con huevos
• 400 vatios • 300 vatios • 200 vatios	• Cocer alimentos después del primer hervor • Cocinar alimentos delicados • Calentar alimentos para bebé • Hinchar arroz • Calentar alimentos delicados • Fundir queso
• 100 vatios	• Descongelar carne, pescado, pan • Descongelar queso, nata, mantequilla • Descongelar fruta y pasteles (tartas de nata) • Dejar subir masa de levadura • Calentar alimentos y bebidas fríos

8. FUNCIONES DEL RELOJ

8.1 Tabla de funciones del reloj

Función de reloj	Aplicación
 Avisador	Para programar una cuenta atrás (máx. 2 h 30 min). Esta función no influye en el funcionamiento del horno. Use  para activar la función. Pulse  o  para ajustar los minutos y  para empezar.

Función de reloj		Aplicación
	Duración	Para ajustar la duración de funcionamiento (máx. 23 h 59 min).
	Hora de fin	Para programar la hora de desconexión de una función de cocción (máx. 23 h y 59 min).

Si programa la duración de una función de reloj, la cuenta atrás comienza al cabo de 5 segundos.



Si utiliza las funciones de reloj: Duración, Hora de fin, el aparato apaga las resistencias al transcurrir el 90 % del tiempo programado. El aparato hace uso del calor residual para continuar el proceso de cocción hasta que se acabe el tiempo (3 - 20 minutos).

8.2 Ajuste de las funciones del reloj



- Antes de usar las funciones: Duración, Hora de fin, tiene que programar primero la función de cocción y la temperatura. El aparato se apaga automáticamente.
- Puede utilizar las funciones: Duración y Hora de fin simultáneamente si desea activar y desactivar automáticamente el aparato a una hora determinada más tarde.

1. Seleccione una función de cocción.
2. Pulse  repetidamente hasta que la pantalla muestre la función de reloj deseada y el símbolo correspondiente.
3. Pulse  o  para programar la hora correspondiente.
4. Pulse  para confirmar.

Al finalizar el tiempo programado sonará una señal. El aparato se apaga. La pantalla muestra un mensaje.

5. Pulse un sensor para desactivar la señal.

8.3 Calentar y Mantener

Condiciones para que la función se active:

- Que la temperatura ajustada sea superior a 80 °C.
- La función: Duración se ha ajustado.

La función: Calentar y Mantener mantiene calientes a 80 °C los alimentos ya preparados, durante 30 minutos. Esta función se activa tras terminar el proceso de horneado o asado.

La función puede activarse o desactivarse en el menú: Ajustes básicos.

1. Encienda el horno.
2. Seleccione la función de cocción.
3. Ajuste la temperatura a un valor superior a los 80 °C.
4. Toque  repetidamente hasta que la pantalla muestre: Calentar y Mantener.
5. Pulse  para confirmar. Cuando la función termine, sonará una señal.

La función permanece activa si se cambian las funciones de cocción.

8.4 Añadir tiempo

La función: Añadir tiempo hace que la función de cocción continúe tras el final de Duración.



Aplicable a todas las funciones de cocción con Duración o Peso automático.

1. Al acabarse el tiempo de cocción programado sonará una señal. Pulse cualquier sensor.

La pantalla muestra el mensaje.

2. Pulse  para activar o  para cancelar.

9. PROGRAMAS AUTOMÁTICOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

9.1 Recetas online



Encontrará las recetas para los programas automáticos propias de este aparato en nuestra página web. Para encontrar el libro de recetas adecuado, compruebe el número de PNC situado en la placa de datos en el marco frontal de la cavidad del aparato.

9.2 Cocción asistida con Receta automática

Este aparato tiene programada una serie de recetas que puede utilizar. Dichas recetas son fijas y no puede cambiarlas.

3. Ajuste la duración de la función.
4. Pulse .

1. Encienda el horno.
2. Seleccione el menú Cocción asistida.
Pulse  para confirmar.
3. Seleccione la categoría y el plato.
Pulse  para confirmar.
4. Seleccione una receta. Pulse  para confirmar.



Si utiliza la función Manual, el aparato utiliza los ajustes automáticos. Puede cambiarlos igual que las demás funciones.

10. USO DE LOS ACCESORIOS



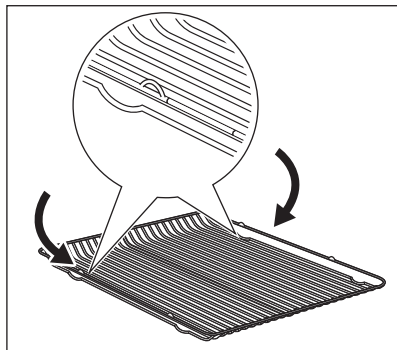
ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

10.1 Inserción de los accesorios

Parrilla:

Inserte la parrilla entre las guías del carril y asegúrese de que las hendiduras apuntan hacia abajo.





- Todos los accesorios tienen pequeñas hendiduras en la parte superior de los bordes derecho e izquierdo para incrementar la seguridad. Las hendiduras también son dispositivos anti-vuelco.
- El borde elevado que rodea la bandeja es un dispositivo para evitar que los utensilios de cocina se resbalen.

11. FUNCIONES ADICIONALES

11.1 Favoritos

Puede guardar sus ajustes preferidos, como por ejemplo la duración, la temperatura o la función de cocción. Están disponibles en el menú: Favoritos. Se pueden guardar 20 programas.



No se pueden guardar funciones de microondas y de microondas combi como programas favoritos.

Para guardar un programa

1. Encienda el aparato.
2. Ajuste una función de cocción o un programa automático.
3. Toque repetidamente hasta que la pantalla muestre: GUARDAR.
4. Pulse para confirmar. La pantalla mostrará la primera posición de memoria libre.
5. Pulse para confirmar.
6. Introduzca el nombre del programa. La primera letra parpadea.
7. Toque o para cambiar la letra.
8. Pulse .
- La siguiente letra parpadeará.
9. Repita el paso 7 las veces que sea necesario.
10. Mantenga pulsado para guardar.

Puede sobrescribir una posición de memoria. Cuando la pantalla muestra la primera posición libre de memoria, toque o y pulse para sobrescribir un programa existente.

Se puede cambiar el nombre de un programa en el menú: Editar Nombre Prog..

Activación del programa

1. Encienda el horno.
2. Seleccione el menú: Favoritos.
3. Pulse para confirmar.
4. Seleccione el nombre de su programa preferido.
5. Pulse para confirmar.

11.2 Uso del bloqueo de seguridad para niños

El Bloqueo de seguridad para niños impide que el aparato se utilice accidentalmente.

1. Encienda el horno.
2. Toque y simultáneamente hasta que aparezca un mensaje en la pantalla.

Para desactivar la función Bloqueo de seguridad para niños, repita el paso 2.

11.3 Tecla de Bloqueo

Esta función impide que se produzca accidentalmente un cambio de la función de cocción. Puede activarla únicamente cuando el aparato esté funcionando.

1. Encienda el horno.
2. Seleccione el ajuste o la función de cocción.
3. Toque  repetidamente hasta que la pantalla muestre: Tecla de Bloqueo.
4. Pulse  para confirmar.

Para desactivar la función, toque . La pantalla mostrará un mensaje. Pulse  repetidamente y después  para confirmar.

11.4 Ajustar + Empezar

La función le permite definir una función (o programa) y utilizarla después pulsando una vez el sensor.

1. Encienda el horno.
2. Seleccione una función de cocción.
3. Toque  repetidamente hasta que la pantalla muestre: Duración.
4. Ajuste el tiempo deseado.
5. Toque  repetidamente hasta que la pantalla muestre: Ajustar + Empezar.
6. Pulse  para confirmar.

Pulse un sensor (excepto ) para iniciar la función: Ajustar + Empezar. Se iniciará la función de cocción programada.

Cuando la función de cocción termine, sonará una señal.



- Tecla de Bloqueo se encuentra activo mientras la función de cocción está activada.
- El menú: Ajustes básicos permite activar y desactivar la función: Ajustar + Empezar.

11.5 Desconexión automática

Por motivos de seguridad, el aparato se desactiva automáticamente después de un tiempo si está en curso una función de cocción y no se cambia ningún ajuste.

Temperatura (°C)	Hora de desconexión (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5



La función de desconexión automática no funciona con las siguientes funciones: Luz, Hora de fin, Duración.

11.6 Brillo de la pantalla

Existen dos modos para el brillo de la pantalla:

- Brillo nocturno: cuando el aparato está apagado, el brillo de la pantalla es inferior entre las 22:00 h y las 06:00 h.
- Brillo diurno:
 - con el aparato encendido.
 - si toca cualquiera de los sensores durante el brillo nocturno (aparte de ON / OFF), la pantalla vuelve al modo de brillo diurno durante los 10 segundos siguientes.
 - si el aparato está apagado y se ajusta la función: Avisador. Cuando termina la función, la pantalla vuelve al brillo nocturno.

11.7 Ventilador de enfriamiento

Cuando el aparato funciona, el ventilador de refrigeración se pone en marcha automáticamente para mantener frías las superficies del aparato. Si se desactiva el horno, el ventilador puede seguir funcionando hasta que se enfríe el horno.

12. CONSEJOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.



La temperatura y los tiempos de cocción de las tablas son meramente orientativos; dependen de la receta, la calidad y la cantidad de los ingredientes utilizados en cada caso.

- Coloque la rejilla en el nivel recomendado en la tabla de uso.
- La grasa debe ir siempre en el primer nivel inferior.
- Cocine al grill solo trozos de carne o pescado poco gruesos.
- Precaliente siempre el horno en vacío con la función de grill durante 5 minutos.



PRECAUCIÓN!

Hornee al grill con la puerta del horno siempre cerrada.

12.1 Grill

- Hornee al grill con el ajuste máximo de temperatura.

Grill

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)		Posición de la parrilla
		1ª cara	2ª cara	
Rosbif inglés, al punto	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Solomillo de ternera, al punto	230	20 - 30	20 - 30	1
Lomo de cerdo	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Lomo de ternera	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Lomo de cordero	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Pescado entero 500-1.000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

12.2 Tabla de cocción de microondas

Descongelar carne

Alimento	Potencia (vatios)	Cantidad (gramos)	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)	Sugerencias
Cortes enteros de carne	200	500	10 - 12	10 - 15	Dele la vuelta a media cocción.

Alimento	Potencia (vatios)	Cantidad (gramos)	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)	Sugerencias
Bistecs	200	200	3 - 5	5 - 10	Vuelva la carne a la mitad del tiempo; retire las partes descongeladas.
Carne pica- da mezclada	200	500	10 - 15	10 - 15	Vuelva la carne a la mitad del tiempo; retire las partes descongeladas.
Gulash	200	500	10 - 15	10 - 15	Vuelva la carne a la mitad del tiempo; retire las partes descongeladas.

Descongelar aves

Alimento	Potencia (vatios)	Cantidad (gramos)	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)	Sugerencias
Pollo	200	1000	25 - 30	10 - 20	Vuelva a la mitad del tiempo; cubra las partes descongeladas con papel de aluminio.
Pechuga de ave	200	100 - 200	3 - 5	10 - 15	Vuelva a la mitad del tiempo; cubra las partes descongeladas con papel de aluminio.

Alimento	Potencia (vatios)	Cantidad (gramos)	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)	Sugerencias
Muslos de pollo	200	100 - 200	3 - 5	10 - 15	Vuelva a la mitad del tiempo; cubra las partes descongeladas con papel de aluminio.
Pato	200	2000	45 - 60	20 - 30	Vuelva a la mitad del tiempo; cubra las partes descongeladas con papel de aluminio.

Descongelar pescado

Alimento	Potencia (vatios)	Cantidad (gramos)	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)	Sugerencias
Pescado entero hasta 1 Kg	100	500	10 - 15	15 - 20	Dele la vuelta a media cocción.
Filetes de pescado	100	500	10 - 12	15 - 20	Dele la vuelta a media cocción.

Descongelar salchichas

Alimento	Potencia (vatios)	Cantidad (gramos)	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)	Sugerencias
Salchichas en rodajas	100	100	2 - 4	20 - 40	Dele la vuelta a media cocción.

Descongelar productos lácteos

Alimento	Potencia (vatios)	Cantidad (gramos)	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)	Sugerencias
Requesón	100	250	10 - 15	25 - 30	Retire las partes de aluminio y dé la vuelta a la mitad del tiempo.
Mantequilla	100	250	3 - 5	15 - 20	Retire las partes de aluminio y dé la vuelta a la mitad del tiempo.
Queso	100	250	3 - 5	30 - 60	Retire las partes de aluminio y dé la vuelta a la mitad del tiempo.
Nata	100	200	7 - 12	20 - 30	Retire las tapas de aluminio y remueva a la mitad del tiempo.

Descongelar tartas y pastas

Alimento	Potencia (vatios)	Cantidad	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)	Sugerencias
Masa de levadura	100	1 unidad	2 - 3	15 - 20	Vuelva el plato a la mitad del tiempo.
Tarta de queso	100	1 unidad	2 - 4	15 - 20	Vuelva el plato a la mitad del tiempo.
Tarta (pastel)	100	1 unidad	1 - 2	15 - 20	Vuelva el plato a la mitad del tiempo.
Pastel seco (p. ej., pan de huevos)	100	1 unidad	2 - 4	15 - 20	Vuelva el plato a la mitad del tiempo.

Alimento	Potencia (vatios)	Cantidad	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)	Sugerencias
Pastel de fruta	100	1 unidad	1 - 2	15 - 20	Vuelva el plato a la mitad del tiempo.
Pan	100	1.000 g	15 - 20	10 - 15	Dele la vuelta a media cocción.
Pan cortado	100	500 g	8 - 12	10 - 15	Dele la vuelta a media cocción.
Pan/Rollitos	100	4 panecillos	5 - 8	5 - 10	Dele la vuelta a media cocción.

Descongelar fruta

Alimento	Potencia (vatios)	Cantidad (gramos)	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)	Sugerencias
Fresas	100	300	8 - 12	10 - 15	Descongelar tapado, remover a la mitad del tiempo.
Ciruelas, cerezas, fram-buesas, grosellas, albaricoques	100	250	8 - 10	10 - 15	Descongelar tapado, remover a la mitad del tiempo.

Cocinar / fundir

Alimento	Potencia (vatios)	Cantidad (gramos)	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)	Sugerencias
Chocolate / recubiertos de chocolate	600	150	2 - 3	-	Remueva a la mitad del tiempo.
Mantequilla	200	100	2 - 4	-	Remueva a la mitad del tiempo.

Descongelar calentados

Alimento	Potencia (vatios)	Cantidad	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)	Sugerencias
Alimentos infantiles en tarros	300	200 g	2 - 3	-	Remueva a la mitad del tiempo; compruebe la temperatura.
Leche infantil (botella, 180 ml)	1000	200 g	0:20 - 0:40	-	Ponga la cuchara en la botella, remueva y compruebe la temperatura.
Comida precocinada	600	400 - 500 g	14 - 20	5	Retire las tapas de aluminio y dé la vuelta a la mitad del tiempo.
Platos preparados congelados	400	400 - 500 g	4 - 6	5	Retire las tapas de aluminio y dé la vuelta a la mitad del tiempo.
Leche	1000	1 taza aprox. 200 ml	1:15 - 1:45	-	Coloque la cuchara en el recipiente.
Agua	1000	1 taza aprox. 200 ml	1:30 - 2	-	Coloque la cuchara en el recipiente.
Salsa	600	200 ml	1 - 2	-	Remueva a la mitad del tiempo.
Sopa	600	300 ml	2 - 4	-	Remueva a la mitad del tiempo.

Tabla de cocción

Alimento	Potencia (vatios)	Cantidad	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)	Sugerencias
Pescado entero hasta 1 Kg	500	500 g	8 - 10	-	Cocine tapado, gire el recipiente varias veces durante la cocción.
Filetes de pescado	500	500 g	6 - 8	-	Cocine tapado, gire el recipiente varias veces durante la cocción.
Verduras, tiempo de cocción corto, fresco ¹⁾	600	500 g	12 - 16	-	Añada aprox. 50 ml de agua, cocine tapado, remueva a la mitad del tiempo.
Verduras, tiempo de cocción corto, congelado ¹⁾	600	500 g	14 - 18	-	Añada aprox. 50 ml de agua, cocine tapado, remueva a la mitad del tiempo.
Verduras, tiempo de cocción largo, fresco ¹⁾	600	500 g	14 - 20	-	Añada aprox. 50 ml de agua, cocine tapado, remueva a la mitad del tiempo.
Verduras, tiempo de cocción largo, congelado ¹⁾	600	500 g	18 - 24	-	Añada aprox. 50 ml de agua, cocine tapado, remueva a la mitad del tiempo.
Patatas sin pelar	1000	800 g + 600 ml	5 - 7	300 W / 15-20	Cocine tapado, remueva a la mitad del tiempo.

Alimento	Potencia (vatios)	Cantidad	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)	Sugerencias
Arroz	1000	300 g + 600 ml	4 - 6	-	Cocine tapado, remueva a la mitad del tiempo.
Palomitas de maíz	1000	-	3 - 4	-	Coloque las palomitas de maíz en un plato en el nivel inferior.

1) Cocine todas las verduras con una tapa sobre el recipiente.

Tabla de función Combi

- Sólo para modelos seleccionados.
- Uso de las funciones: Grill y Microondas.

Alimento	Recipientes	Potencia (vatios)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Sugerencias
2 mitades de pollo (2 x 600 g)	Recipiente de cristal con tamiz	300	220	40	2	Gire después de 20 min, tiempo de reposo 5 min.
Patatas gratinadas (1 kg)	Gratinado	300	200	40	2	10 min de tiempo de reposo.
Asado de cuello de cerdo (1.100 g)	Recipiente de cristal con tamiz	300	200	70	1	Girar entre medias, tiempo de reposo 10 min.

13. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

13.1 Notas sobre la limpieza

- Limpie la parte delantera del horno con un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.
- Limpie las superficies metálicas con un producto no agresivo.
- Limpie el interior del horno después de cada uso. La acumulación de grasa u otros restos de alimentos puede provocar un incendio.
- Elimine la suciedad resistente con limpiadores especiales para hornos.
- Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Utilice un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.
- No trate los recipientes antiadherentes con productos agresivos u objetos

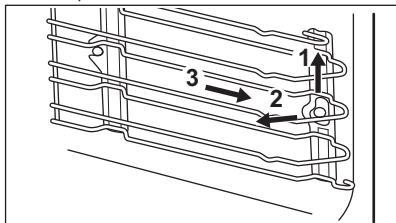
- punzantes ni los lave en el lavavajillas.
Puede dañar el esmalte antiadherente.
- Seque el horno cuando la cavidad esté mojada después del uso.

13.2 Extracción de los carriles laterales

Antes del mantenimiento, asegúrese de que el aparato está totalmente frío. Puede quemarse.

Para limpiar el aparato, retire los carriles de apoyo.

1. Tire con cuidado de los soportes hacia arriba y hacia afuera de la suspensión delantera.



2. Tire del extremo delantero del carril de apoyo para separarlo de la pared.
3. Extraiga los soportes de la suspensión posterior.

Coloque los carriles laterales en el orden inverso.

13.3 Cambio de la bombilla

Coloque un paño en el fondo del interior del horno. Así evitará que se dañe la tapa de vidrio de la lámpara y la cavidad.



ADVERTENCIA!

¡Peligro de electrocución!
Desconecte el fusible antes de cambiar la lámpara. La lámpara del horno y la tapa de cristal pueden estar calientes.



PRECAUCIÓN!

Coja siempre la bombilla halógena con un paño para evitar quemar los residuos de grasa.

1. Apague el aparato.
2. Retire los fusibles de la caja de fusibles o desconecte el disyuntor.

La bombilla superior

1. Gire la tapa de cristal hacia la izquierda para extraerla.
2. Limpie la tapa de vidrio.
3. Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.
4. Coloque la tapa de cristal.

14. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

14.1 Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
El horno no calienta.	El horno está apagado.	Encienda el horno.
El horno no calienta.	El reloj no está ajustado.	Ajuste el reloj.
El horno no calienta.	No se han configurado los ajustes necesarios.	Asegúrese de que los ajustes sean correctos.
El horno no calienta.	El apagado automático está activado.	Consulte el apartado "Desconexión automática".

Problema	Posible causa	Solución
El horno no calienta.	El bloqueo de seguridad para niños está activado.	Consulte "Uso del bloqueo de seguridad para niños".
El horno no calienta.	La puerta no está bien cerrada.	Cierre completamente la puerta.
El horno no calienta.	Ha saltado el fusible.	Compruebe si el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
La bombilla no funciona.	La bombilla es defectuosa.	Sustituya la bombilla.
La pantalla muestra un código de error que no figura en esta tabla.	Hay un fallo eléctrico.	• Apague el horno con el fusible doméstico o el interruptor de seguridad de la caja de fusibles y enciéndalo de nuevo. • Si vuelve a aparecer el código de error en la pantalla, consulte al Departamento de atención al cliente.
Se acumula vapor y condensación en los alimentos y en el horno.	El plato ha permanecido en el horno demasiado tiempo.	No deje los platos en el horno más de 15 a 20 minutos tras finalizar el proceso de cocción.

14.2 Datos de asistencia

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con el distribuidor o un centro autorizado de servicio técnico.

Los datos que necesita para el centro de servicio técnico se encuentran en la placa

de características. La placa de características se encuentra en el marco delantero de la cavidad del aparato. No retire la placa de características de la cavidad del aparato.

Es conveniente que anote los datos aquí:	
Modelo (MOD.)	
Número de producto (PNC)	
Número de serie (S.N.)	

ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para reciclarlo.

Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el

símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

