

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

IT

NL

PL

PT

RU

SK

# *HORNO MICROONDAS*

MANUAL DE UTILIZACIÓN

ES


## *ESTIMADO CLIENTE, ESTIMADA CLIENTA*

Descubrir los productos De Dietrich supone disfrutar de emociones únicas.

Un flechazo a primera vista. La calidad del diseño se plasma en la estética intemporal y en los cuidados acabados, para crear objetos elegantes y refinados en perfecta armonía unos con otros. Lo siguiente que uno siente es un irresistible deseo de tocarlos.

El diseño De Dietrich emplea materiales robustos y prestigiosos, priorizando lo auténtico. Asociando la tecnología más evolucionada al empleo de materiales nobles, De Dietrich pone la fabricación de productos de alta gama al servicio del arte culinario, una pasión compartida por todos los amantes de la buena cocina. Le deseamos que disfrute utilizando este nuevo aparato.

Gracias por su confianza.

	<p>La etiqueta "Origine France Garantie" garantiza al consumidor la trazabilidad de un producto al proporcionar una indicación clara y objetiva de la fuente. La marca DE DIETRICH se enorgullece de colocar esta etiqueta en los productos de nuestras fábricas francesas con sede en Orleans y Vendôme.</p>
------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

[www.dedietrich-electromenager.com](http://www.dedietrich-electromenager.com)



**De Dietrich** 

<b>SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES .....</b>	<b>4</b>
<b>1/ INSTALLATION.....</b>	<b>7</b>
<b>2 / ENVIRONNEMENT .....</b>	<b>9</b>
<b>1 / PRESENTACIÓN DEL HORNO</b>	
• DESCRIPCIÓN DEL HORNO .....	10
• DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS.....	11
• DESCRIPCIÓN DE LOS ACCESORIOS .....	12
<b>2 / AJUSTE</b>	
• PUESTA EN HORA .....	13
• AJUSTE DE LA HORA.....	13
• AVISADOR .....	13
• BLOQUEO DE LOS MANDOS .....	13
• MENÚ DE AJUSTES .....	13
• GESTIÓN DEL PLATO GIRATORIO .....	13
<b>3 / UTILIZACIÓN</b>	
• FUNCIÓN MICROONDAS.....	14
• COCCIÓN INMEDIATA .....	15
• AJUSTAR LA POTENCIA .....	15
• PROGRAMAR LA DURACIÓN .....	15
• COCCIÓN CON INICIO DIFERIDO.....	15
• FUNCIONES AUTOMÁTICAS DE COCCIÓN .....	15
• FUNCIONES AUTOMÁTICAS DE DESCONGELACIÓN .....	15
• MEMORIZAR UNA COCCIÓN.....	16
<b>6 / MANTENIMIENTO</b>	
• SUPERFICIE EXTERIOR.....	16
• CAMBIO DE BOMBILLA .....	16
<b>7 / ANOMALÍAS Y SOLUCIONES.....</b>	<b>17</b>
<b>8 / SERVICIO TÉCNICO .....</b>	<b>17</b>
<b>9 / APTITUD PARA LA FUNCIÓN.....</b>	<b>18</b>

---

## ***SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES***

---

**INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES - LÉALAS CON ATENCIÓN Y CONSÉRVELAS PARA CONSULTARLAS EN EL FUTURO.** Este manual se encuentra disponible para descarga en la página web de la marca.

Cuando reciba el aparato, desembálelo o hágalo desembalar inmediatamente. Compruebe su aspecto general. Si tiene reservas que señalar, hágalo por escrito en el albarán de entrega y quédese con un ejemplar.



Este aparato debe estar instalado a más de 850 mm del suelo.

— El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa, con el fin de evitar un recalentamiento.

— Centre el horno en el mueble respetando una distancia mínima de 10 mm con el mueble contiguo. El material del mueble de empotramiento debe ser resistente al calor (o estar recubierto con un material resistente). Para más estabilidad, fije el horno en el mueble con 2 tornillos, a través de los orificios previstos para dicho fin en los montantes laterales.



El aparato se debe poder desconectar de la red eléctrica, bien por medio de un enchufe o bien incorporando un interruptor en las canalizaciones fijas siguiendo las normas de

instalación.

— El enchufe debe estar accesible después de realizar la instalación.

— Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio de postventa o una persona de calificación similar para evitar un peligro.



**ADVERTENCIA:**

Es peligroso que las operaciones de mantenimiento o de reparación que requieran retirar una tapa de protección a la exposición a la energía microondas sean efectuadas por alguien que no sea una persona habilitada para ello.

— Este aparato ha sido diseñado para realizar cocciones con la puerta cerrada.

— Este aparato está destinado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y análogas como: Pequeñas cocinas reservadas al personal de tiendas, oficinas y entornos profesionales.

Granjas. La utilización por clientes de hoteles, moteles y otros entornos de carácter residencial, entornos de tipo habita-

---

## **SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES**

---

ciones de huéspedes.

— Este aparato se puede utilizar por niños de 8 años y más y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o carentes de la experiencia y del conocimiento si han podido beneficiar de una vigilancia o de instrucciones previas sobre la utilización del aparato de forma segura y han comprendido los riesgos incurridos.

— Los niños no deben jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin vigilancia.

— Conviene vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.



### **ADVERTENCIA :**

El aparato y sus partes accesibles se calientan durante la utilización. No debe tocar los elementos calientes situados en el interior del horno. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años o vigílelos permanentemente.



### **ADVERTENCIA:**

Si el aparato funciona en modo combinado, se recomienda que los niños no utilicen el horno si no es con la vigilancia de un adulto debido a las temperaturas que se generan.

— Compruebe que los utensilios

son los adecuados para utilizarlos en un horno microondas.

Los recipientes metálicos para alimentos y bebidas no son aptos para cocinar en microondas.

— El microondas está diseñado para calentar alimentos y bebidas.

El secado de alimentos o de ropa y el calentamiento de cojines calentadores, pantuflas, esponjas, ropa húmeda y otros artículos similares pueden generar riesgos de heridas, de inflamación o de fuego.



### **ADVERTENCIA:**

Los líquidos u otros alimentos no deben calentarse en recipientes cerrados herméticamente ya que existe riesgo de que exploten.

— Cuando caliente alimentos en recipientes que contengan plástico o papel, vigile el horno ya que existe una posibilidad de inflamación.

— Si apareciera humo, detenga o desenchufe el horno y mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas que se hayan podido generar.

— Al calentar bebidas en el microondas puede producirse un brote brusco y retardado de líquido en ebullición, por lo que hay que ser muy prudente al manipular el recipiente.

— Hay que agitar o remover el

---

## **SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES**

---

contenido de los biberones y de los potitos de alimentos para bebés, así como comprobar su temperatura, antes de dárselos al niño para evitar quemaduras.

— Se recomienda no calentar huevos con cáscara ni huevos cocidos enteros en un horno microondas ya que podrían explotar, incluso después de haberse finalizado la cocción.

— Se recomienda limpiar el horno periódicamente y retirar todos los restos de comida.

— Si no se mantiene limpio el aparato, su superficie podría deteriorarse, afectando de manera inexorable a su duración y conduciendo a una situación peligrosa.



### **ADVERTENCIA:**

Si la puerta o las juntas de puerta están dañadas, el horno no debe ponerse en funcionamiento antes de haber sido reparado por una persona competente.

— No utilice productos de limpieza abrasivos o estropajos metálicos duros para limpiar la puerta de vidrio del horno, ya que podría rayar la superficie y hacer que estallara el vidrio.

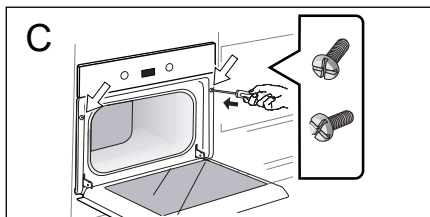
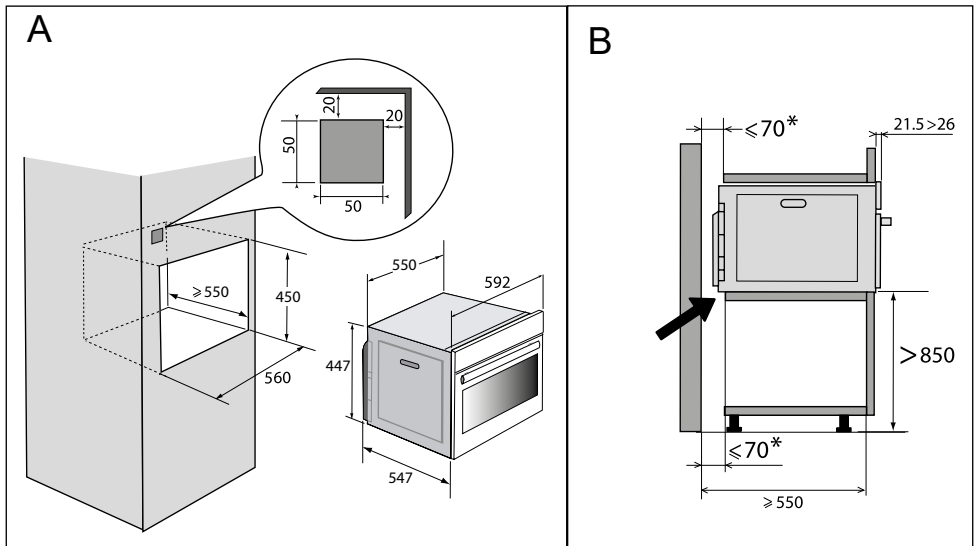
— No utilice un aparato de limpieza a vapor.

— No deje que los niños utilicen el horno sin vigilancia, salvo si se han dado las instrucciones nece-

sarias para que el niño pueda utilizar el horno de manera segura y comprenda los peligros que conlleva un uso incorrecto.

# • 1 INSTALACIÓN

## ELECCIÓN DEL EMPLAZAMIENTO Y EMPOTRAMIENTO



Este aparato debe estar instalado a más de 850 mm del suelo. Este aparato puede instalarse en una columna tal como se indica en el esquema de instalación (**fig. A**).

Atención: si el fondo del mueble está abierto (bajo encimera o en columna), el espacio entre la pared y la placa sobre la que repose el horno debe ser de 70 mm como máximo\* (**fig. B**).

No utilice inmediatamente el aparato (espere 1 o 2 horas) después de haberlo trasladado de un lugar frío a un lugar caliente, ya que la condensación podría provocar un mal funcionamiento.

Centre el horno en el mueble de manera que quede una distancia mínima de 10 mm con el mueble vecino. El material del mueble de encastre debe resistir al calor (o tener un revestimiento de dicho material).

Efectúe un orificio de  $\varnothing 2$  mm en la pared del mueble para evitar el agriete de la madera.

Para más estabilidad, sujete el horno al mueble con 2 tornillos a través de los orificios previstos con este objeto (**fig. C**).

# • 1 INSTALACIÓN

## CONEXIÓN ELÉCTRICA



### ATENCIÓN:

La instalación está reservada a los instaladores y técnicos cualificados.

La seguridad eléctrica debe estar garantizada con un empotramiento correcto. La conexión eléctrica se debe realizar antes de colocar el aparato en el mueble.

El aparato debe estar conectado con un cable de alimentación normalizado con 3 conductores de 1,5 mm<sup>2</sup> (1 F + 1N + tierra) que deben estar conectados a la red por medio de una toma de corriente normalizada IEC 60083 o de un dispositivo de corte omnipolar de acuerdo con las normas de instalación.

Compruebe que:

- La potencia de la instalación sea suficiente (220-240 voltios 16 amperios)

Si la instalación eléctrica de la habitación obliga a efectuar una modificación para poder conectar el aparato, llame a un electricista cualificado.

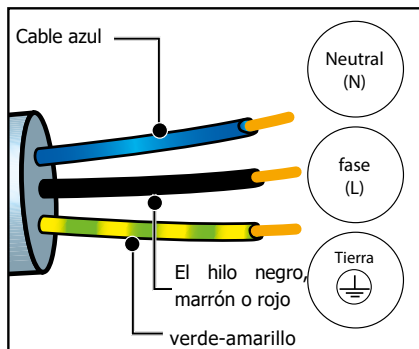
Al efectuar las operaciones de mantenimiento, el aparato deberá estar desconectado de la red eléctrica y los fusibles cortados o quitados.



### ATENCIÓN:

El cable de protección (verde-amarillo) va conectado al borne  del aparato y también hay que conectarlo a la tierra de la instalación.

Si el horno presenta alguna anomalía, desconecte el aparato o quite el fusible correspondiente a la línea de conexión del horno.



### ATENCIÓN:

No se asumirá ningún tipo de responsabilidad en caso de accidente o incidente debido a una falta de conexión de toma de tierra o a una conexión defectuosa o incorrecta.



---

## • 2 *MEDIO AMBIENTE*

---

### RESPECTO DEL MEDIO AMBIENTE

Los materiales del embalaje de este aparato son reciclables. Participe en su reciclaje y contribuya así a la protección del medio ambiente depositándolos en los contenedores municipales previstos a tal efecto.



Su aparato también contiene numerosos materiales reciclables. Está marcado con este logotipo para indicarle que los aparatos usados no deben mezclarse con otros residuos.



De este modo, el reciclaje de los aparatos que organiza el fabricante se efectuará en

óptimas condiciones, de acuerdo con la Directiva Europea sobre los residuos de equipos eléctricos y electrónicos.

Diríjase a su ayuntamiento o al vendedor para conocer los puntos de recogida de aparatos usados más cercanos a su domicilio.

Le agradecemos su colaboración con la protección del medio ambiente.

### ENVASES



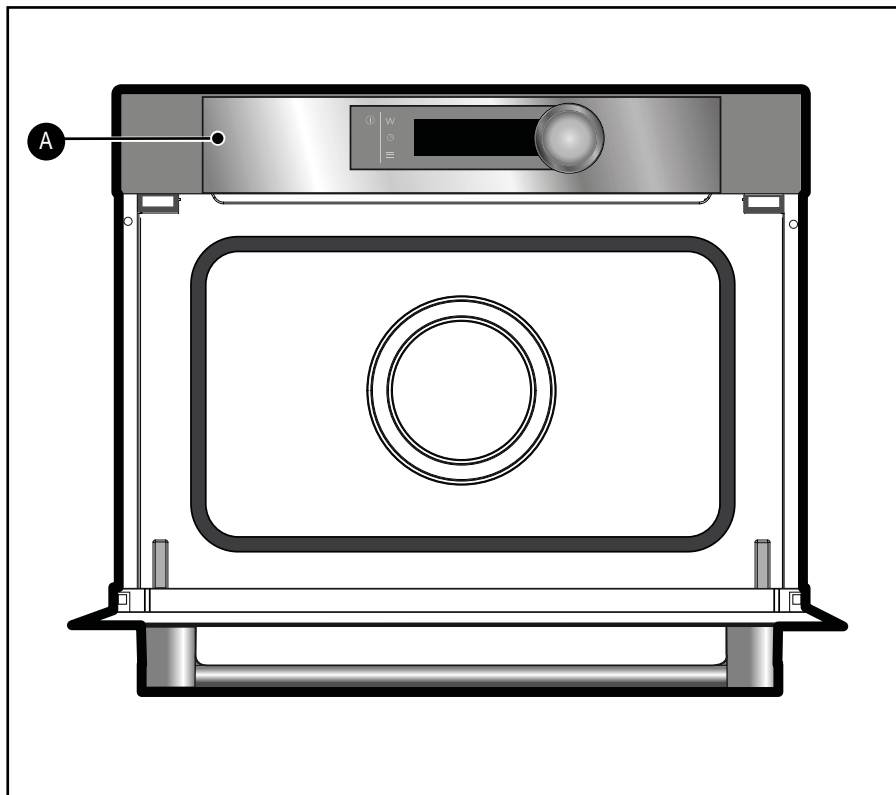
- Esta marca « Green Dot» significa que, para el envase de este aparato, se ha pagado una contribución financiera a una empresa nacional de recuperación de envases.

---

# • 3 PRESENTACIÓN DEL HORNO

---

## PRESENTACIÓN DEL HORNO

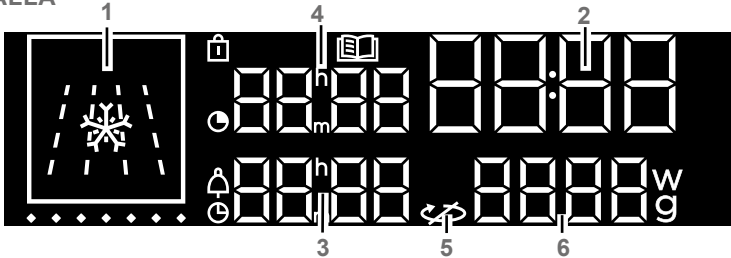


**A** Panel de control

# • 3 PRESENTACIÓN DEL HORNO

## PANEL DE MANDOS

### LA PANTALLA



- |                                            |                                      |
|--------------------------------------------|--------------------------------------|
| 1 Visualización de los modos de cocción    | 🔒 Indicador de bloqueo de los mandos |
| 2 Presentación del reloj                   | 📖 Indicador de función Automáticas   |
| 3 Indicador de final de cocción / Avisador | 🕒 Indicador de tiempo de cocción     |
| 4 Indicador de duración de cocción         | 🔔 Indicador del avisador             |
| 5 Parada plato giratorio                   | 🕒 Indicador de fin de la cocción     |
| 6 Indicador de potencia/peso               |                                      |

**Observación:**  
por defecto, tras visualizarse la hora, la pantalla se apaga al cabo de 4 minutos sin acción por parte del usuario. Esta función se puede cambiar con la función “Hora” del menú Ajustes.

### LAS TECLAS

- |   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| 1 | ⏻ | W | 2 |
|   |   | 🕒 | 3 |
|   |   | ≡ | 4 |
- 1 Encendido / Apagado  
2 Ajuste de la potencia  
3 Ajuste de la hora, del tiempo y el final de la cocción y del avisador  
4 Acceso al menú de ajustes

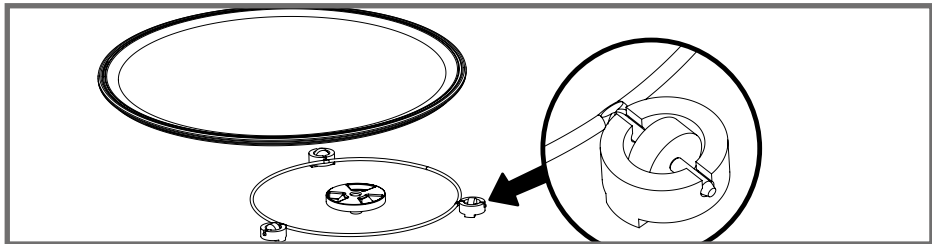
### LA RUEDA DE MANDOS

Es un mando giratorio con pulsación central que permite seleccionar los programas, aumentar o reducir los valores y validarlos.

---

## • 3 PRESENTACIÓN DEL HORNO

---



### El plato giratorio

El plato giratorio permite una cocción homogénea del alimento sin tener que tocarlo.

Gira indiferentemente en los 2 sentidos. - Si no gira, compruebe que todos los elementos están bien colocados.

Se puede utilizar como bandeja para cocinar. Para sacarlo, sujételo utilizando las zonas de acceso previstas en la cavidad.

El mecanismo de arrastre permite que el plato de cristal gire.

Si retira el mecanismo de arrastre, evite que penetre agua dentro del orificio del eje del motor.

No se olvide de volver a colocar el mecanismo de arrastre, el soporte con ruedas y el plato giratorio.

No intente hacer girar manualmente el soporte con ruedas ya que podría estropear el sistema de arrastre. En caso de producirse una mala rotación, asegúrese de que no haya ningún cuerpo extraño bajo el plato.

El plato en posición de parada permite utilizar bandejas grandes en toda la superficie del horno. En este caso, es necesario girar el recipiente o mezclar su contenido a la mitad del programa.

### PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO

Las microondas que se utilizan para la cocción son ondas electromagnéticas. Existen normalmente en nuestro entorno como ondas

radioeléctricas, la luz o bien las radiaciones infrarrojas.

Su frecuencia se sitúa en la banda de los 2450 MHz.

Su comportamiento:

- Son reflejadas por los metales.
- Atraviesan cualquier otro material.
- Son absorbidas por las moléculas de agua, grasa y azúcar.

Cuando se expone un alimento a las microondas se produce una agitación rápida de las moléculas, lo que provoca un calentamiento. La profundidad de penetración de las ondas en el alimento es de aproximadamente 2,5 cm; si el alimento es más grueso, la cocción hasta el interior se efectuará por conducción, como en una cocción tradicional.

Es bueno saber que las microondas provocan en el interior del alimento un simple fenómeno térmico y que no son nocivas para la salud.

# • 4 AJUSTES

## PUESTA EN HORA

Al conectar el aparato, la pantalla parpadea a las 12:00.

Ajuste la hora girando el mando y después púlselo para validar.

En caso de un corte de corriente, la hora parpadeará.

## AJUSTE DE LA HORA

Pulse la tecla  $\ominus$  durante unos segundos hasta que la hora parpadee. Ajuste la hora girando el mando y púlselo para validar.

## AVISADOR

Esta función únicamente puede utilizarse con el horno apagado.

Pulse la tecla  $\ominus$ .

0:00 parpadeará. Ajuste el avisador girando la rueda y púlsela para validar; se iniciará la cuenta atrás.

Una vez transcurrido el tiempo, se emitirá una señal acústica. Para detenerla, pulse cualquier tecla.

**Nota: se puede modificar o anular la programación del temporizador en cualquier momento.**

**Para anularlo, vuelva al menú del avisador y ajústelo en 00:00.**

## BLOQUEO DE LOS MANDOS SEGURIDAD PARA LOS NIÑOS

Pulse simultáneamente las teclas **W** y  $\ominus$  hasta que aparezca el símbolo  $\text{Ⓜ}$  en la pantalla. El bloqueo de los mandos está disponible durante la cocción o con el horno apagado.

NOTA: durante la cocción solo permanece activa la tecla  $\text{Ⓜ}$ . Para desbloquear los mandos, pulse simultáneamente las teclas **W** y  $\ominus$  hasta que desaparezca el símbolo  $\text{Ⓜ}$  de la pantalla.

## MENÚ DE AJUSTES

Puede modificar diferentes parámetros de su horno:

contraste, sonidos y modo de demostración. Para ello, pulse durante varios segundos la tecla  $\text{≡}$  para acceder al menú de ajustes.

Consulte la siguiente tabla:

	Sonidos - pitidos: Posición ON, sonidos activados. Posición OFF, sin sonidos.
	Contraste: el brillo de la pantalla se puede ajustar del 20 al 100 %.
	Modo DEMO: Posición ON, modo activado. Posición OFF, modo normal del horno.
	Visualización de la hora: Posición ON por defecto: Se muestra SLEEP y la pantalla se apaga al cabo de unos minutos. Posición OFF: la pantalla permanece encendida.

Para modificar los diferentes parámetros si es necesario, gire la rueda y después púlsela para validar.

Para salir del menú de ajustes en cualquier momento, pulse  $\text{Ⓜ}$ .

## GESTIÓN DEL PLATO GIRATORIO

Si considera que no hay suficiente espacio para que el plato giratorio pueda girar en el horno, seleccione la función detener el plato giratorio antes o durante la ejecución del programa.

Para desbloquearlo, pulse simultáneamente y durante unos segundos.

El símbolo  $\text{Ⓜ}$  parpadea en la pantalla.

• Reactivación del plato giratorio









Pulse simultáneamente los mandos y durante unos segundos hasta que aparezca  $\text{Ⓜ}$  en la pantalla.

---

# • 5 UTILIZACIÓN

---

## LA FUNCIÓN MICROONDAS

Posición	Potencia	Utilización
 <b>Microondas</b>	1000 W	Calentar rápidamente bebidas, agua y recetas con una gran cantidad de líquido. Cocinar alimentos con mucha agua (sopas, salsas, tomates, etc.).
 <b>Microondas</b>	800 W / 900 W	Cocinar verduras frescas o congeladas.
 <b>Microondas</b>	600 W	Fundir chocolate.
 <b>Microondas</b>	500 W	Cocinar pescados y marisco. Calentar en 2 niveles. Cocinar legumbres a fuego lento. Calentar o cocinar alimentos frágiles a base de huevo.
 <b>Microondas</b>	400 W / 300 W	Cocinar productos lácteos y mermeladas a fuego lento.
 <b>Microondas</b>	200 W	Descongelación manual. Ablandar la mantequilla, el helado.
 <b>Microondas</b>	100 W	Descongelar la repostería con crema.
 <b>Descongelación</b>	200 W	

---

# • 5 UTILIZACIÓN

## COCCIÓN INMEDIATA

El programador sólo debe indicar la hora. Esta no debe parpadear.

Gire la rueda hasta obtener la función de cocción deseada y confírmela.

## MODIFICAR LA POTENCIA

- Pulse la tecla **W**. La potencia (1000 W) parpadea para indicar que ya se puede regular.
- Ajuste la potencia con ayuda de la rueda.
- Ejemplo: 600 W.
- Valídela pulsando la rueda.

## PROGRAMAR LA DURACIÓN

Efectúe una cocción inmediata y después pulse  $\ominus$ ; el tiempo de cocción  $\odot$  parpadeará y podrá ajustarlo.

Gire la rueda para ajustar el tiempo de cocción. Púlsela para confirmar.

El tiempo de cocción quedará automáticamente registrado al cabo de unos segundos.

## COCCIÓN CON INICIO DIFERIDO

Proceda igual que para un tiempo programado. Una vez ajustado el tiempo de cocción, pulse la tecla  $\ominus$ . El indicador parpadeará; ajuste la hora de fin de cocción girando la rueda. El fin de cocción quedará automáticamente registrado al cabo de unos segundos. La pantalla de fin de cocción deja de parpadear.

## LA FUNCIÓN AUTOMÁTICA DE COCCIÓN

La programación de la función automática de cocción por el peso o la duración selecciona por usted los parámetros de cocción.

El programador solo debe indicar la hora. Esta no debe parpadear.

- Seleccione con la rueda el modo **Auto**; el logotipo parpadeará.

Seleccione una cocción AUTOMÁTICA.

- En la pantalla parpadeará un peso recomendado.

- Ejemplo: P3  $\rightarrow$  peso, 500 G.

- Ajuste el peso o la duración con ayuda de la rueda.

Ejemplo: 650 g.

- Valide pulsando la rueda.

- La pantalla presenta el símbolo de la cocción utilizada y el tiempo calculado automáticamente. El horno se pondrá en marcha.

Seleccione un alimento preprogramado.

Ver tabla:

Alimentos	4 Recetas
Verdura fresca	P01
Verdura congelada	P02
Pescado	P03
Plato fresco preparado	P04

## LA FUNCIÓN AUTOMÁTICA DE DESCONGELACIÓN

Este horno da opción a 3 tipos de programación diferentes en modo de descongelación.

Solo tiene que elegir el tipo de programa y anotar el peso.

Alimentos	3 Recetas
carnes, aves y platos preparados	P01
el pan y la bollería	P02
Pescado	P03

**Nota: no se puede programar ningún inicio diferido durante las funciones de descongelación.**

---

## • 5 UTILIZACIÓN

---

### MEMORIZAR UNA COCCIÓN

Puede memorizar 3 programas de cocción de su elección para utilizarlos posteriormente.

- Programar una memoria :

seleccione una cocción, su temperatura y su duración y después pulse la rueda hasta que aparezca «MEM 1». Seleccione una de las 3 memorias girando la rueda y confírmela para memorizarla. Confírmelo de nuevo para iniciar la cocción.

**Nota:** Si las 3 memorias ya están registradas, cualquier nueva memorización sustituirá a la precedente. No se puede programar ningún inicio diferido durante las memorizaciones.

- Seleccione una de las 3 memorias ya registradas :

Gire la rueda, acceda a MEMO y después confirme. Desplácese por las memorias con la rueda y confirme la que desee seleccionar. Se inicia la cocción.



**Observación:**

pulse varios segundos la tecla ① si quiere parar el horno en cualquier momento.

Para poner en pausa la cocción en curso, pulse la rueda.

---

## • 6 MANTENIMIENTO

---

### SUPERFICIE EXTERIOR

Utilice un paño suave empapado con limpiacristales. No utilice cremas abrasivas ni estropajos.



**Advertencia**

No utilice productos de limpieza abrasivos ni estropajos metálicos duros para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que podrían arañar la superficie y provocar la rotura del cristal.

### SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA

Para cualquier reparación o cambio de bombilla, contacte con el SPV o con un profesional cualificado y autorizado.



---

## • 7 ANOMALÍAS Y SOLUCIONES

---

Usted mismo puede resolver algunas pequeñas anomalías:

**El horno no calienta.** Compruebe que el horno esté bien enchufado y que el fusible de la instalación no esté fuera de servicio. Aumente la temperatura seleccionada. Compruebe si el horno se encuentra en modo **DEMO**.

**La luz del horno no funciona.** Cambie la bombilla o el fusible. Compruebe que el horno esté bien enchufado.

**El ventilador de enfriamiento continúa funcionando cuando se para el horno.** Es normal, la ventilación puede funcionar hasta un máximo de 1 hora después de la cocción para bajar la temperatura interior y exterior del horno.

---

## • 8 SERVICIO TÉCNICO

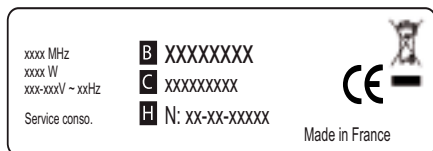
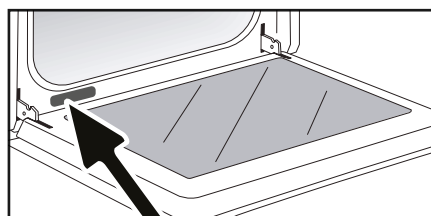
---

### INTERVENCIONES

Las eventuales intervenciones que pueda requerir el aparato deberán ser efectuadas un profesional cualificado y autorizado. Para facilitar el tratamiento de su solicitud, cuando llame no olvide dar las referencias completas del aparato (referencia comercial, referencia de servicio y número de serie). Esta información figura en la placa descriptiva.

### PIEZAS ORIGINALES

Siempre que realice cualquier intervención de mantenimiento, pida que se utilicen exclusivamente **piezas de recambio certificadas originales**.



B: Referencia comercial  
C: Referencia de servicio  
H: Número de serie

---

## • 9 APTITUD PARA LA FUNCIÓN TESTS

---

Pruebas de aptitud para la función según las normas CEI/EN/NF EN 60705.

La Comisión Electrotécnica Internacional, SC.59K, ha establecido una norma relativa a las pruebas de rendimiento comparativas efectuadas en distintos hornos microondas. Recomendamos lo siguiente para este aparato:

Prueba	Carga	Tiempo aprox.	Selector de potencia	Recipientes / Consejos
Crema de huevos (12.3.1)	1000 g	16-18 min	500 W	Pyrex 227 En el plato giratorio
Pastel de Saboya (12.3.2)	475 g	6-7 min	700 W	Pyrex 827 En el plato giratorio
Pan de carne (12.3.3)	900 g	14 min	700 W	Pyrex 838 Cubrir con film plástico. En el plato giratorio
Descongelación de la carne (13.3)	500 g	11-12 min	200 W	En un plato llano En el plato giratorio
Descongelación de frambuesas (B.2.1)	250 g	6-7 min	200W	En un plato llano En el plato giratorio