

COMPACT EASYTRONIC

Gebrauchsanweisung

Instructions for use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso



Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Manual de utilização

Instrucciones para el uso



Οδηγίες χρήσης

Instrukcje użytkowania

Használati utasítás

Инструкция за използване

הוראות שימוש



Návod k použití

Návod na použitie

Instrucțiuni de utilizare

Инструкции по эксплуатации

تعليمات وكيفية الاستعمال

www.whirlpool.com




SENSING THE DIFFERENCE



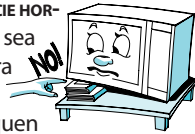
INSTALACIÓN



ANTES DE CONECTAR EL HORNO


 **COMPRUEBE QUE EL VOLTAJE** de la placa de características se corresponde con el de la vivienda.

INSTALE EL HORNO EN UNA SUPERFICIE HORIZONTAL UNIFORME Y ESTABLE, que sea lo suficientemente fuerte para resistir el peso del horno y de los utensilios que se coloquen dentro. Trátemo con cuidado.



INSTALE EL HORNO lejos de otras fuentes de calor. Para una ventilación adecuada, debe dejar un espacio de al menos 30 cm por encima del horno. El horno se debe instalar contra la pared. Compruebe que queda espacio por debajo, por encima y por los lados del horno para permitir que circule el aire. El microondas no se debe colocar dentro de un armario.

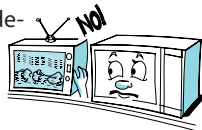
COMPRUEBE QUE EL APARATO NO HA SUFRIDO DAÑOS. Compruebe que las puertas cierran perfectamente sobre su soporte. Vacíe el horno y limpie su interior con un paño suave humedecido.


 **NO UTILICE ESTE APARATO** si el enchufe o el cable de alimentación están estropeados, si no funciona correctamente o si ha sufrido caídas u otros daños. No sumerja en agua el enchufe ni el cable de alimentación. Mantenga el cable alejado de superficies calientes. Podría producirse un cortocircuito, un incendio u otra avería.

DESPUÉS DE CONECTAR EL HORNO

EL HORNO SÓLO FUNCIONA si la puerta está correctamente cerrada.

TANTO LA RECEPCIÓN DE TELEVISIÓN mediocre como la interferencia de las ondas de radio son síntomas de que el horno está demasiado cerca de un televisor, una radio o una antena.



 **LA CONEXIÓN A TIERRA DEL APARATO** está obligada por ley. El fabricante declina toda responsabilidad por lesiones a personas o animales, o daños a la propiedad, que sean consecuencia del incumplimiento de estas normas.

Los fabricantes no se hacen responsables de cualquier daño ocasionado debido a que el usuario no haya seguido las instrucciones.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES



LÉALAS ATENTAMENTE Y GUÁRDELAS PARA CONSULTARLAS MÁS ADELANTE SI ES NECESARIO



NO CALIENTE NI UTILICE MATERIAL INFLAMABLE en el horno ni cerca de él. Los gases pueden provocar incendios o explosiones.



NO UTILICE EL HORNO microondas para secar tejidos, papel, especias, hierbas, madera, flores, fruta ni otros materiales combustibles. Podría producirse un incendio.



SI LOS MATERIALES DEL INTERIOR O EL EXTERIOR DEL HORNO SE INCENDIAN, mantenga la puerta cerrada y apague el horno. Desenchufe el cable de alimentación o desconecte la corriente eléctrica de los fusibles o la caja de conexiones.



NO COCINE DEMASIADO LOS ALIMENTOS. Podría producirse un incendio.



NO DEJE EL HORNO SIN VIGILANCIA, en particular si en la cocción intervienen papel, plástico u otros materiales combustibles. El papel se puede carbonizar e incendiar y los plásticos se pueden derretir con el calor.
No deje el horno desatendido si utiliza gran cantidad de grasa o aceite, ya que podrían recalentarse y arder.



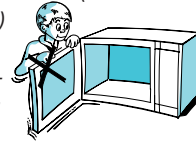
NO UTILICE PRODUCTOS químicos ni vaporizadores corrosivos en este aparato. Este horno está específicamente diseñado para calentar y cocinar comida. No está ideado para el uso industrial o en laboratorios.



NO CUELQUE NI COLOQUE objetos pesados en la puerta, ya que esto podría dañar la apertura y las bisagras del horno. No se debe utilizar el asa de la puerta para colgar cosas.



SÓLO DEBE PERMITIRSE A LOS NIÑOS utilizar el horno sin la supervisión de adultos después de haber recibido instrucciones adecuadas, que garanticen su seguridad y les permitan conocer los riesgos de un uso indebido. Se debe supervisar a los niños si utilizan otras fuentes de calor (en caso de que estén disponibles) por separado o junto con el horno de microondas, debido a la elevada temperatura que se genera.



ESTE APARATO NO DEBE SER UTILIZADO POR PERSONAS (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de experiencia y conocimientos, salvo que primero hayan recibido la supervisión o instrucción debida de la persona responsable de su seguridad.

SE DEBE VIGILAR A LOS NIÑOS PARA ASEGURARSE de que no juegan con el aparato.



NO UTILICE EL HORNO MICROONDAS para calentar alimentos en envases herméticos. El aumento de la presión puede causar daños al abrir el recipiente e incluso hacerlo explotar.



LAS JUNTAS DE LA PUERTA Y SUS ALREDEDORES deben examinarse a menudo por si hubieran sufrido algún daño. Si estas zonas se estropean, el aparato no debería utilizarse hasta que lo repare un técnico cualificado.



LOS APARATOS NO ESTÁN DISEÑADOS para funcionar con un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

HUEVOS

NO UTILICE EL HORNO MICROONDAS para calentar o cocer huevos enteros, con o sin cáscara, porque pueden explotar aunque haya finalizado el calentamiento.





PRECAUCIONES



GENERALES

¡ESTE APARATO HA SIDO DISEÑADO SÓLO PARA USO DOMÉSTICO!

NO PONGA EN MARCHA EL APARATO con la función de microondas si no contiene alimentos. Es muy probable que el aparato se estropee.

LAS ABERTURAS DE VENTILACIÓN del horno no deben estar cubiertas. La obstrucción de la entrada de aire o de los conductos de ventilación puede estropear el horno y afectar a la cocción.

CUANDO PRUEBE EL FUNCIONAMIENTO del horno, coloque un vaso de agua en su interior. El agua absorberá la energía de las microondas y el horno no se estropeará.

NO GUARDE NI UTILICE este aparato al aire libre.

NO LO UTILICE cerca del fregadero ni en lugares húmedos o próximos a piscinas o similares.

NO UTILICE SU INTERIOR como despensa.

RETIRE LAS CINTAS DE CIERRE DE las bolsas de plástico o de papel antes de colocar una bolsa en el horno.



FRITURA

NO UTILICE EL HORNO MICROONDAS para freír, ya que la temperatura del aceite no puede controlarse.



UTILICE GANTES O SALVAMANTELES TERMORRESISTENTES para evitar quemarse al tocar los recipientes, los componentes del horno y las ollas tras la cocción. Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso, los niños deben mantenerse alejados.

LÍQUIDOS

POR EJEMPLO, BEBIDAS O AGUA. En el microondas, los líquidos pueden calentarse a temperatura superior al punto de ebullición sin que apenas aparezcan burbujas. Como consecuencia, el líquido hirviendo podría derramarse de forma repentina. Para evitar esa posibilidad, siga estos pasos:



1. Evite el uso de recipientes de cuello estrecho y laterales rectos.
2. Remueva el líquido antes de colocar el recipiente en el horno y deje la cucharilla en el recipiente.
3. Cuando se termine de calentar, déjelo reposar unos segundos y vuelva a remover el líquido antes de retirar el recipiente del horno.

CUANDO CALIENTE ALIMENTOS INFANTILES en biberones o tarros, no olvide agitarlos y comprobar su temperatura antes de servirlos. Así se asegura la distribución homogénea del calor y se evita el riesgo de quemaduras.



¡No olvide retirar la tapa y la tetina antes de calentar el biberón!



ACCESORIOS



GENERALES

EN EL MERCADO HAY varios accesorios disponibles. Antes de adquirirlos, asegúrese de que son adecuados para el uso con microondas.

ASEGÚRESE DE QUE LOS UTENSILIOS QUE EMPLEA SON aptos para hornos microondas y dejan pasar las microondas antes de empezar a cocinar.



CUANDO INTRODUZCA ALIMENTOS Y ACCESORIOS en el horno microondas, asegúrese de que no entran en contacto con las paredes internas del horno.

Esto es muy importante, especialmente cuando se trata de accesorios de metal o con partes metálicas.

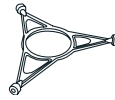
SI LOS ACCESORIOS QUE CONTIENEN METAL entran en contacto con las paredes internas del horno mientras está funcionando, se producirán chispas y el horno se estropeará.

COMPRUEBE SIEMPRE que el plato giratorio gira sin problemas antes de poner en marcha el horno. Si el plato giratorio no puede girar bien, introduzca un recipiente más pequeño.

SOPORTE DEL PLATO GIRATORIO

UTILICE EL SOPORTE DEL PLATO GIRATORIO debajo del plato giratorio de cristal. No coloque nunca otros utensilios sobre el soporte del plato giratorio.

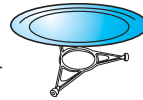
☞ Encaje el soporte del plato giratorio en el horno.



PLATO GIRATORIO DE CRISTAL

UTILICE EL PLATO GIRATORIO de cristal con todos los métodos de cocción. El plato recoge la grasa y las partículas de comida que, de otro modo, quedarían en el interior del horno.

☞ Coloque el plato giratorio de cristal en el soporte.



VAPORERA ((incluida sólo con determinados modelos.)

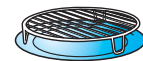
UTILICE LA VAPORERA CON EL COLADOR para alimentos como pescado, verduras y patatas.

COLOQUE SIEMPRE la vaporera sobre el plato giratorio de cristal.



PARRILLA (incluida sólo con determinados modelos.)

USE LA PARRILLA cuando cocine con las funciones de Grill (gratinado).



PROTECCIÓN DE ENCENDIDO / SEGURIDAD INFANTIL

ESTA FUNCIÓN DE SEGURIDAD AUTOMÁTICA SE ACTIVA UN MINUTO DESPUÉS de que el horno haya vuelto al "modo de espera". (El horno se sitúa en modo "en espera" cuando aparece el reloj de 24 horas o, si no se ha programado el reloj, cuando el visor está en blanco).

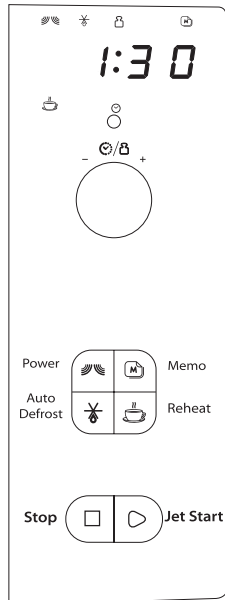


ES PRECISO abrir y cerrar la puerta del horno (para introducir alimentos, por ejemplo) antes de que se active la protección contra la puesta en marcha. De lo contrario, el visor mostrará "door" (puerta).

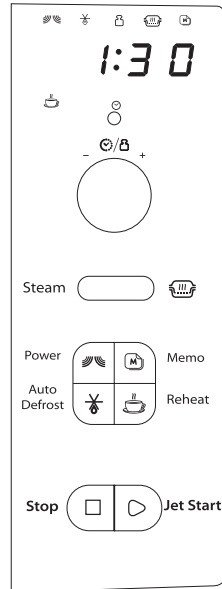
door

PANEL DE MANDOS

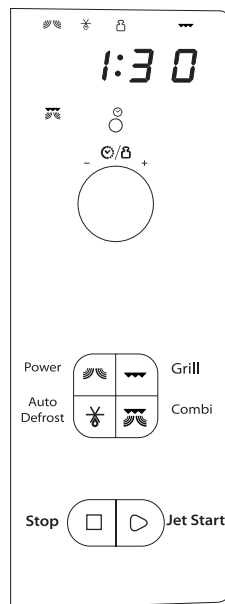
MWD240



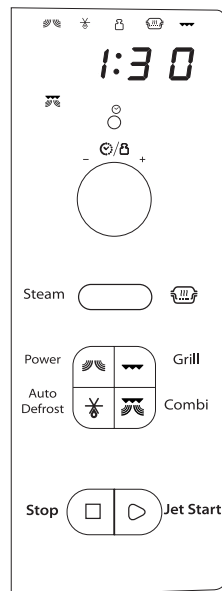
MWD242



MWD244



MWD246



PAUSA O INTERRUPCIÓN DE LA COCCIÓN

PARA DETENER EL PROCESO DE COCCIÓN:

SI DESEA COMPROBAR, dar la vuelta o remover la comida, puede interrumpir el proceso de cocción abriendo la puerta. El ajuste programado se mantiene durante 10 minutos.



SI NO DESEA CONTINUAR LA COCCIÓN:

RETIRE EL ALIMENTO, cierre la puerta y pulse el botón de parada.



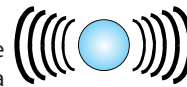
PARA CONTINUAR LA COCCIÓN:

CIERRE LA PUERTA y pulse el botón Start UNA VEZ. El proceso de cocción continuará desde donde se interrumpió.



SI PULSA EL BOTÓN START DOS VECES, el tiempo aumentará 30 segundos.

SE OIRÁ UNA SEÑAL una vez por minuto durante 10 minutos cuando finalice la cocción. Pulse el botón de parada o abra la puerta para detener la señal.



NOTA: Si la puerta se abre y se cierra una vez terminada la cocción, el horno sólo mantendrá los ajustes durante 60 segundos.



TEMPORIZADOR DE COCINA



UTILICE ESTA FUNCIÓN cuando necesite medir el tiempo con exactitud para diferentes fines, por ejemplo, cocer huevos o pasta o dejar que suba un bizcocho antes de dorarse, etc.

- 1 **PULSE EL BOTÓN CLOCK.**
- 2 **GIRE EL MANDO DE AJUSTE** para programar el tiempo de cocción.
- 3 **PULSE EL BOTÓN DE PUESTA EN MARCHA.**

LOS DOS PUNTOS INTERMITENTES indican que el temporizador está en marcha.



CUANDO EL TEMPORIZADOR termine la cuenta atrás, emitirá una señal acústica.

AL PULSAR EL BOTÓN CLOCK UNA VEZ, aparece el tiempo restante en el temporizador. Transcurridos 3 segundos, el visor vuelve a mostrar el tiempo de cocción (si está cocinando).

PARA DETENER EL TEMPORIZADOR DE COCINA cuando funcione a la vez que otra función, es necesario recuperarlo de un segundo plano pulsando el botón de reloj, y luego detenerlo pulsando el botón de parada.



RELOJ



AL ENCHUFAR EL APARATO POR PRIMERA VEZ o tras una interrupción de la corriente, el visor estará en blanco. Si el reloj no se pone en hora, el visor permanece en blanco hasta que se ajusta el tiempo de cocción.

- 1 PULSE EL BOTÓN **CLOCK** (3 segundos) hasta que los dígitos de la izquierda (horas) parpadeen.
- 2 GIRE EL MANDO DE AJUSTE para programar las horas.
- 3 VUELVA A PULSAR EL BOTÓN **CLOCK**. (Los dos dígitos de la derecha (minutos) parpadean).
- 4 GIRE EL MANDO DE AJUSTE para programar los minutos.
- 5 VUELVA A PULSAR EL BOTÓN DE RELOJ.

Así, EL RELOJ QUEDA AJUSTADO y en funcionamiento.

SI DESEA ELIMINAR LA PRESENTACIÓN DEL RELOJ del visor después de programarlo, sólo tiene que pulsar el botón de reloj durante 3 segundos y, a continuación, el botón de parada.

PARA REPONER EL RELOJ, realice el procedimiento anterior.

NOTA: MANTENGA LA PUERTA ABIERTA MIENTRAS AJUSTA EL RELOJ. Así tendrá 10 minutos para terminar de programarlo. De lo contrario, cada acción tendrá que realizarse en 60 segundos.

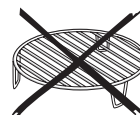


COCCIÓN Y CALENTAMIENTO CON MICROONDAS



ESTA FUNCIÓN sirve para cocinar y calentar con normalidad, por ejemplo, verduras, pescado, patatas y carne.

- 1 PULSE EL BOTÓN **POWER** para ajustar la potencia.
- 2 GIRE EL MANDO DE AJUSTE para programar el tiempo de cocción.
- 3 PULSE EL BOTÓN DE PUESTA EN MARCHA.



UNA VEZ INICIADO EL PROCESO DE COCCIÓN:

Basta con pulsar el botón de puesta en marcha para aumentar en 30 segundos el tiempo de cocción. Cada vez que pulse este botón, el tiempo aumentará 30 segundos. También puede aumentar o disminuir el tiempo si gira el mando de ajuste a un lado o a otro.

SELECCIÓN DEL NIVEL DE POTENCIA

SÓLO MICROONDAS	
POTENCIA	USO RECOMENDADO:
JET (700 W)	CALENTAMIENTO DE BEBIDAS, agua, sopas, café, té y otros alimentos con un alto contenido de agua. Si la comida contiene huevo o nata, elija una potencia inferior.
600 W	COCCIÓN DE verduras, pescado, carne, etc.
500 W	COCCIÓN MÁS DELICADA, como salsas de alto valor en proteínas, queso, platos con huevo y para terminar de cocinar guisos.
350 W	COCCIÓN LENTA DE guisos, fundir mantequilla.
160 W	DESCONGELACIÓN. Ablandamiento de mantequilla, quesos.
90 W	ABLANDAMIENTO de helados.



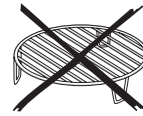
ENCENDIDO RÁPIDO (JET START)



ESTA FUNCIÓN SIRVE para calentar rápidamente alimentos con alto contenido de agua, como sopas, café o té.

1 PULSE EL BOTÓN DE PUESTA EN MARCHA.

ESTA FUNCIÓN COMIENZA AUTOMÁTICAMENTE con el nivel superior de potencia de microondas y el tiempo de cocción configurado en 30 segundos. *Cada vez que pulse* este botón, el tiempo aumentará 30 segundos. También puede aumentar o reducir el tiempo girando el mando de ajuste después de iniciarse esta función.



DESCONGELACIÓN MANUAL



REALICE EL PROCEDIMIENTO DESCRITO en "Cocción y calentamiento con microondas" y elija una potencia de 160 W para la descongelación manual.

INSPECCIONE Y COMPRUEBE EL ALIMENTO A INTERVALOS REGULARES.

LOS ALIMENTOS CONGELADOS pueden colocarse directamente en el horno envueltos en bolsas de plástico, películas de plástico o paquetes de cartón siempre que el envase no contenga piezas metálicas (por ejemplo, grapas).

LA FORMA DEL PAQUETE condiciona el tiempo de descongelación. Los envases planos se descongelan antes que los altos.

SEPERE LAS PORCIONES a medida que vayan descongelándose. Los trozos sueltos se descongelan con mayor facilidad.

SI SE DA EL CASO, PROTEJA LAS PARTES DEL ALIMENTO que empiecen a calentarse, (por ejemplo, los extremos de los muslos y alas de pollo) con trozos pequeños de papel de aluminio.



DÉ LA VUELTA A LAS PORCIONES GRANDES a la mitad del proceso de descongelación.

LOS ALIMENTOS HERVIDOS, LOS GUISOS y las salsas se descongelan mejor si se remueven durante el proceso.

A LA HORA DE DESCONGELAR alimentos, es mejor dejarlos ligeramente congelados y permitir que el proceso finalice durante el tiempo de reposo.

EL TIEMPO DE REPOSO POSTERIOR A LA DESCONGELACIÓN siempre mejora los resultados, ya que permite que la temperatura se distribuya uniformemente por todo el alimento.





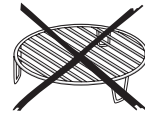
DESCONGELACIÓN RÁPIDA



UTILICE ESTA FUNCIÓN para descongelar carne, pescado y aves. La función de descongelación rápida debe emplearse únicamente si el peso neto oscila entre 100 g- 2 kg.

COLOQUE SIEMPRE LOS ALIMENTOS en el plato giratorio de cristal.

- 1 **PULSE EL BOTÓN DE DESCONGELACIÓN RÁPIDA** varias veces para elegir el tipo de alimento.
- 2 **GIRE EL MANDO DE AJUSTE** para ajustar el peso.
- 3 **PULSE EL BOTÓN DE PUESTA EN MARCHA.**



PARA ALGUNAS CLASES DE COMIDA, SE REQUIERE dar la vuelta el alimento durante la cocción. En estos casos, el horno se detendrá y le indicará lo que debe hacer.

SI LA PUERTA NO SE ABRE EN ESE MOMENTO (en 2 minutos), el horno continuará el proceso de descongelación. En este caso, es probable que el resultado final no sea óptimo.

- ❄️ Abra la puerta.
- ❄️ Realice la acción indicada.
- ❄️ Cierre la puerta y pulse el botón de inicio para reiniciar.

ESTA FUNCIÓN REQUIERE INFORMACIÓN SOBRE el peso neto de los alimentos.

ALIMENTOS CONGELADOS:

SI EL PESO ES MENOR O MAYOR DEL RECOMENDADO: siga el procedimiento de "Cocción y calentamiento en microondas" y elija 160 W al descongelar.



ALIMENTOS CONGELADOS:

SI LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS es superior a la del congelador (-18°C), elija un peso inferior al real.

SI LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS ES INFERIOR a la del congelador (-18 °C), elija un peso superior al real.



CATEGORÍA DE ALIMENTO		CANTIDAD	CONSEJOS
1	CARNE	100G - 2Kg	CARNE PICADA, CHULETAS, FILETES O ASADOS.
2	AVES	100G - 2Kg	POLLO EN ENTERO, PIEZAS O FILETES.
3	PESCADO	100G - 2Kg	LOMOS ENTEROS O FILETES.

PARA LOS ALIMENTOS QUE NO APARECEN EN ESTA TABLA y si el peso es inferior o superior al recomendado, deberá seguir el procedimiento de "cocción y calentamiento en microondas" y elegir 160 W al descongelar.



MEMORIA



LA FUNCIÓN DE MEMORIA OFRECE un modo fácil de volver a utilizar una programación. ESTA FUNCIÓN sirve para almacenar el ajuste que se muestra en un determinado momento.

CÓMO UTILIZAR UN AJUSTE ALMACENADO:

- 1 PULSE EL BOTÓN DE MEMORIA.
- 2 PULSE EL BOTÓN DE PUESTA EN MARCHA.

CÓMO GUARDAR UN AJUSTE:

- ☞ Seleccione cualquier función.
- ☞ Programe los ajustes.
- ☞ Mantenga pulsado el botón de memoria durante 3 segundos hasta oír una señal acústica. El ajuste ahora está almacenado. La memoria puede volver a programarse tantas veces como se desee.

AL ENCHUFAR EL APARATO durante o tras una interrupción de la corriente, la función de memoria almacenará - 2 minutos a plena potencia como ajuste por defecto.



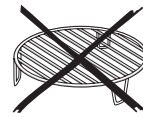
BEBIDAS CALENTAR



LA FUNCIÓN DE BEBIDAS CALENTAR sirve para calentar rápidamente de 1 a 4 tazas.

- 1 PULSE EL BOTÓN DE BEBIDAS CALENTAR varias veces para elegir la cantidad de tazas que va a calentar.
- 2 PULSE EL BOTÓN DE PUESTA EN MARCHA.

1 TAZA EQUIVALE A 150 ml de bebida.



GRATINADOR (GRILL)




UTILICE ESTA FUNCIÓN para dorar rápidamente la superficie de los alimentos.


- 1 PULSE EL BOTÓN DE MEMORIA.
- 2 GIRE EL MANDO DE AJUSTE para programar el tiempo de cocción.
- 3 PULSE EL BOTÓN DE PUESTA EN MARCHA.



CUANDO SE PULSA EL BOTÓN DE GRILL DURANTE LA COCCIÓN, la función de Grill se activa y desactiva. El tiempo sigue disminuyendo aunque el Grill esté desactivado.

NO DEJE LA PUERTA DEL HORNO abierta demasiado tiempo mientras utiliza la función de grill para evitar que disminuya la temperatura.

 **ASEGÚRESE DE QUE LOS UTENSILIOS** empleados son resistentes al calor y aptos para el horno antes de utilizarlos con el gratinador.

 **No utilice utensilios de plástico con el gratinador. Se derretirían. Los objetos de madera o cartón tampoco son adecuados.**



GRILL COMBI




UTILICE ESTA FUNCIÓN PARA COCINAR GRATINADOS, lasaña, aves y patatas asadas.


- 1 PULSE EL BOTÓN **POWER** para ajustar la potencia.
- 2 GIRE EL MANDO DE AJUSTE a la derecha para programar el tiempo de cocción.
- 3 PULSE EL BOTÓN **COMBI**.
- 4 GIRE EL MANDO DE AJUSTE para programar el tiempo de gratinado.
- 5 PULSE EL BOTÓN DE PUESTA EN MARCHA.

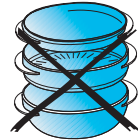
DURANTE EL FUNCIONAMIENTO puede apagar y encender el elemento de Grill pulsando el botón de Grill.

SE PUEDE apagar el microondas reduciendo el nivel de potencia a 0 W. Al alcanzar 0 W, el horno cambia al modo de sólo Grill.

NO DEJE LA PUERTA DEL HORNO abierta demasiado tiempo mientras utiliza la función de grill para evitar que disminuya la temperatura.

 **ASEGÚRESE DE QUE LOS UTENSILIOS** empleados son resistentes al calor y aptos para el horno antes de utilizarlos con el gratinador.

 **No utilice utensilios de plástico** con el gratinador. Se derretirían. Los objetos de madera o cartón tampoco son adecuados.



SELECCIÓN DEL NIVEL DE POTENCIA

GRILL COMBI	
POTENCIA	USO RECOMENDADO:
600 - 700 W	Cocción de verduras y gratinados
350 - 500 W	Cocción de aves y lasaña
160 - 350 W	Cocción de pescado y gratinados congelados
160 W	COCCIÓN DE carne
90 W	GRATINADO DE fruta
0 W	DORADO sólo durante la cocción



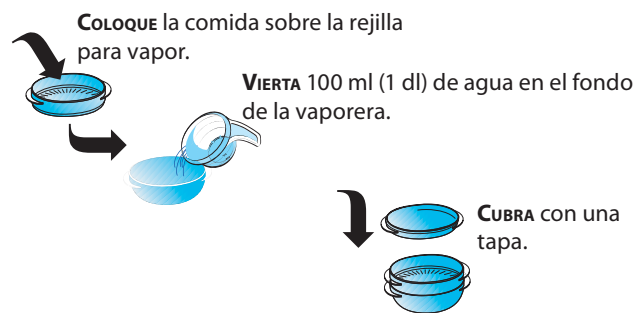
VAPOR



ESTA FUNCIÓN SIRVE PARA verdura y pescado.

UTILICE SIEMPRE LA VAPORERA FACILITADA cuando emplee esta función.

- 1 PULSE EL BOTÓN **STEAM** varias veces para seleccionar el tipo de alimento. (consulte la tabla)
- 2 GIRE EL MANDO DE AJUSTE para programar el peso del alimento.
- 3 PULSE EL BOTÓN DE PUESTA EN MARCHA.



EL RECIPIENTE PARA HERVIR ESTÁ diseñado sólo para hornos de microondas.

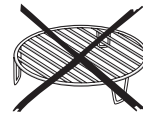
No lo utilice para ninguna otra función.

Si utiliza el recipiente para hervir con otras funciones puede estropearse.



COMPRUEBE SIEMPRE QUE el plato giratorio gira sin problemas antes de poner en marcha el horno.

COLOQUE EL RECIPIENTE para hervir siempre sobre el plato giratorio de cristal.



1	PATATAS / TUBÉRCULOS	150 G - 400 G	UTILICE PIEZAS DE TAMAÑO UNIFORME. Corte la verdura en trozos del mismo tamaño. Deje que reposen durante 1 - 2 minutos después de la cocción.
2	VERDURAS (coliflor y brócoli)	150 G - 400 G	DEJE QUE REPOSEN durante 1 - 2 minutos.
3	VERDURAS CONGELADAS	150 G - 400 G	DEJE QUE REPOSEN durante 1 - 2 minutos.
4	FILETES DE PESCADO	150 G - 400 G	COLOQUE LOS FILETES DE MANERA uniforme en la rejilla. Coloque las piezas delgadas de forma escalonada. Deje que reposen durante 1 - 2 minutos después de la cocción.

TABLA DE COCCIÓN

CUANTA MÁS CANTIDAD DE ALIMENTO COCINE, más tiempo tardará en cocinarse. Como regla de tres, a doble cantidad de comida, doble cantidad de tiempo.

CUANTO MENOR SEA LA TEMPERATURA INICIAL, más tiempo de cocción se precisará. Los alimentos a temperatura ambiente se cocinan con más rapidez que los recién extraídos de la nevera.



SI COCINA VARIAS UNIDADES DEL MISMO ALIMENTO, como patatas asadas, dispóngalas en círculo para que se hagan de forma homogénea.

ALGUNOS ALIMENTOS ESTÁN RECUBIERTOS DE UNA PIEL O MEMBRANA, como las patatas, las manzanas y las yemas de huevo. Estos alimentos deben pincharse con un tenedor o un instrumento punzante para aliviar la presión y evitar que exploten.



LAS PORCIONES PEQUEÑAS DE ALIMENTO SE COCINAN CON MAYOR RAPIDEZ que las grandes; las porciones uniformes se cocinan antes que aquellas cuya forma es irregular.

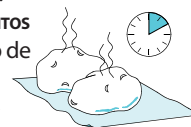
REMOVER Y DAR LA VUELTA A LOS ALIMENTOS son técnicas utilizadas en la cocina convencional al igual que en la cocción con microondas para distribuir el calor rápidamente hacia el centro del plato y evitar la cocción excesiva de los bordes externos del alimento.



CUANDO COCINE ALIMENTOS DE FORMA o grosor irregular, coloque la parte más fina hacia el centro del plato, que tarda más en calentarse.

LOS ALIMENTOS CON MUCHA GRASA O AZÚCAR se cocinan más rápidamente que los que contienen mucha agua. Además, la grasa y el azúcar alcanzan mayor temperatura que el agua.

DEJE SIEMPRE REPOSAR LOS ALIMENTOS una vez cocinados. El tiempo de reposo mejora el resultado, ya que la temperatura se distribuye de forma homogénea por todo el alimento.



TIPO DE ALIMENTO	CANTIDAD	NIVEL DE POTENCIA	TIEMPO	TIEMPO DE REPOSO	CONSEJOS
POLLO (entero)	1000 G	700 W	18 - 20 MIN.	5 - 10 MIN.	GIRE EL POLLO a mitad de la cocción. Compruebe que el jugo de la carne es incoloro al finalizar la cocción.
POLLO (filetes o trozos)	500 G		8 - 10 MIN.	5 MIN.	COMPRUEBE que el jugo de la carne es incoloro al finalizar la cocción.
TOCINO	150 G		3 - 4 MIN.	1 - 2 MIN.	COLOQUE EN UN PLATO SOBRE PAPEL DE COCINA en 2 o 3 capas y cubra con más papel de cocina.
VERDURAS (frescas)	300 G		3 - 4 MIN.	1 - 2 MIN.	COCÍNELAS CUBIERTAS y añada 2 cucharaditas de sal.
VERDURAS (congeladas)	250 - 400 G		3 - 4 MIN. 5 - 6 MIN.	1 - 2 MIN.	COCÍNELO CUBIERTO
PATATAS ASADAS	1 PIEZA 4 PIEZAS		4 - 6 MIN. 12 - 15 MIN.	2 MIN. 5 MIN.	PINCHE CON UN TENEDOR. (1 pieza = 250 g). Gire a mitad de la cocción.
CARNE (pastel)	600 - 700 G	600 W	12 - 14 MIN.	5 MIN.	
PESCADO (entero)	600 G		8 - 9 MIN.	4 - 5 MIN.	RETIRE LA PIEL y cocínelo cubierto.
PESCADO (filetes)	400 G		5 - 6 MIN.	2 - 3 MIN.	COLÓQUELO CON LA PARTE MÁS DELGADA hacia el centro de la bandeja. Cocínelo cubierto.

TABLA DE RECALENTAMIENTO

AL IGUAL QUE CON LOS MÉTODOS TRADICIONALES DE COCCIÓN, para recalentar alimentos en un horno microondas es preciso alcanzar temperaturas muy altas.

SE OBTIENEN MEJORES RESULTADOS cuando el alimento se dispone con la parte más gruesa hacia el borde externo del plato y la parte más fina en el centro.

LAS TAJADAS FINAS DE CARNE deben colocarse una sobre otra o de forma escalonada. Las porciones más gruesas, como filetes o salchichas, deben colocarse unas junto a otras.



AL RECALENTAR GUISOS O SALSAS, es conveniente remover una vez para distribuir el calor de forma homogénea.

TAPAR LOS ALIMENTOS ayuda a conservar la humedad en su interior, reduce las salpicaduras y acorta el tiempo de recalentamiento.

CUANDO RECALIENTE ALIMENTOS congelados, siga las instrucciones del fabricante indicadas en el paquete.

LOS ALIMENTOS QUE NO PUEDEN REMOVERSE, como gratinados, se recalientan mejor a 400-600 W.

CON ALGUNOS MINUTOS DE REPOSO, la temperatura se distribuirá uniformemente en todo el alimento.

TIPO DE ALIMENTO	CANTIDAD	NIVEL DE POTENCIA	TIEMPO	TIEMPO DE REPOSO	CONSEJOS
COMIDA PREPARADA	300 G 450 G	700 W	3 - 5 MIN. 4 - 5 MIN.	1 - 2 MIN.	CUBRA EL PLATO
ARROZ	2 DL 6 DL		1 - 2 MIN. 3 - 4 MIN.	1 MIN. 2 MIN.	CUBRA EL PLATO
ALBÓNDIGAS	250 G		2 MIN.	1 - 2 MIN.	CALIÉNTELAS SIN CUBRIR
BEBIDAS	2 DL		1 - 2 ½ MIN.	1 MIN.	COLOQUE UNA CUCHARA DE METAL en el recipiente para que no se sobrecaliente.
CALDO	2 ½ DL		2 - 2 ½ MIN.	1 MIN.	RECALIENTE SIN CUBRIR en una sopera o cuenco.
SOPAS O SALSAS CON BASE DE LECHE	2 ½ DL		3 - 4 MIN.	1 MIN.	NO LLENE el recipiente más de 3/4. Remueva una vez mientras se calienta.
SALCHICHAS	1 PIEZA 2 PIEZAS	600 W	½ - 1 MIN. 1 - 1 ½ MIN.	1 MIN.	
LASAÑA	500 G		5 - 6 MIN.	2 - 3 MIN.	

TABLA DE DESCONGELACIÓN

LOS ALIMENTOS CONGELADOS PUEDEN COLOCARSE DIRECTAMENTE EN EL HORNO ENVUELTOS EN BOLSAS DE PLÁSTICO, películas de plástico o paquetes de cartón siempre que el embalaje no contenga piezas metálicas (por ejemplo, grapas).

LA FORMA DEL PAQUETE condiciona el tiempo de descongelación. Los envases planos se descongelan antes que los altos.

SEPARE LAS PORCIONES a medida que vayan descongelándose. Los trozos sueltos se descongelan con mayor facilidad.

SI SE DA EL CASO, PROTEJA LAS PARTES DEL ALIMENTO que empiecen a calentarse, (por ejemplo, los extremos de los muslos y alitas de pollo) con láminas pequeñas de papel de aluminio.

DÉ LA VUELTA A LAS PORCIONES GRANDES a la mitad del proceso de descongelación.

LOS ALIMENTOS HERVIDOS, LOS GUIOS y las salsas se descongelan mejor si se remueven durante el proceso.

A LA HORA DE DESCONGELAR alimentos, es mejor dejarlos ligeramente congelados y permitir que el proceso finalice durante el tiempo de reposo.

EL TIEMPO DE REPOSO posterior a la descongelación siempre mejora los resultados, ya que permite que la temperatura se distribuya uniformemente por todo el alimento.



TIPO DE ALIMENTO	CANTIDAD	NIVEL DE POTENCIA	TIEMPO	TIEMPO DE REPOSO	CONSEJOS
ASADO	800 - 1000 G	DESCONGELAR (160 W)	20 - 22 MIN.	10 - 15 MIN.	GIRE a mitad de la descongelación.
CARNE PICADA	500 G		8 - 10 MIN.	5 MIN.	GIRE a mitad de la descongelación. Separe las piezas descongeladas.
CHULETAS, COSTILLAS, FILETES	500 G		7 - 9 MIN.	5 - 10 MIN.	GIRE a mitad de la descongelación.
POLLO (entero)	1200 G		25 MIN.	10 - 15 MIN.	GIRE a mitad de la descongelación.
POLLO (filetes o trozos)	500 G		7 - 9 MIN.	5 - 10 MIN.	GIRE/SEPARE a mitad de la descongelación. Proteja las puntas de las alas con papel de aluminio para evitar que se recalienten.
PESCADO (entero)	600 G		8 - 10 MIN.	5 - 10 MIN.	GIRE a mitad de la descongelación y recubra la cola con papel de aluminio para evitar que se recaliente.
PESCADO (filetes)	400 G		6 - 7 MIN.	5 MIN.	GIRE a mitad de la descongelación. Separe las piezas descongeladas.
BARRA DE PAN	500 G		4 - 6 MIN.	5 MIN.	GIRE a mitad de la descongelación.
BOLLOS	4 PIEZAS (150 - 200 G)		1 ½ - 2 MIN.	2 - 3 MIN.	COLOQUE en círculo.
FRUTAS Y BAYAS	200 G		2 - 3 MIN.	2 - 3 MIN.	SEPARE durante la descongelación.

TABLA DE GRATINADO

LA FUNCIÓN DE GRILL ES EXCELENTE para dorar los alimentos después de cocinarlos en el microondas.

LA PARRILLA puede utilizarse para acercar los alimentos al grill y que se doren con mayor rapidez.

COLOQUE ALIMENTOS FINOS como tostadas y salchichas sobre la parrilla y cocínelos únicamente con el grill.



EN CUANTO A ALIMENTOS más gruesos como gratinados y pollo, cocínelos primeramente en el microondas y, a continuación, deje que el grill dore su capa superior para que adquieran algo de color.

PUEDE COLOCAR fuentes de horno o gratinados directamente sobre el plato giratorio de cristal.

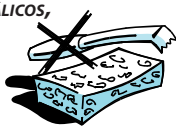
TIPO DE ALIMENTO	CANTIDAD	CONFIGURACIÓN	TIEMPO	CONSEJOS
TOSTADA CON QUESO	3 PIEZAS	GRATINADOR (GRILL)	4 - 5 MIN.	COLOCAR sobre la parrilla
POMMES DUCHESSE (RECETA FRANCESA DE PURÉ DE PATATAS)	2 RACIONES		6 - 8 MIN.	COLOQUE el plato en la parrilla.
SALCHICHAS (100 G / PCS)	2 - 3 PIEZAS		10 - 12 MIN.	COLOQUE el plato en la parrilla. Gire a mitad de la cocción.
TROZOS DE POLLO	1000 G	700 W	13 - 15 MIN. 8 - 9 MIN.	COLOCAR en un plato con la piel hacia arriba.
GRATINADO DE PATATAS	4 RACIONES	POSTERIORMENTE, GRATINAR	18 - 20 MIN. 5 - 6 MIN.	COLOQUE el plato giratorio de cristal en el soporte.
LASAÑA (congelada)	500 G	600 W	18 - 20 MIN. 5 - 6 MIN.	COLOQUE el plato giratorio de cristal en el soporte.
GRATINADO DE PESCADO (congelado)	600 G	POSTERIORMENTE, GRATINAR	15 - 18 MIN. 5 - 7 MIN.	COLOQUE el plato giratorio de cristal en el soporte.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

LA LIMPIEZA ES LA ÚNICA OPERACIÓN DE MANTENIMIENTO requerida habitualmente. Debe efectuarse con el horno microondas desconectado.

SI NO MANTIENE LIMPIO EL HORNO se puede deteriorar la superficie, lo cual podría afectar negativamente a la vida útil del aparato y provocar una situación de peligro.

i **NO UTILICE ESTROPAJOS METÁLICOS, LIMPIADORES ABRASIVOS, estropajos de acero, paños ásperos, etc. que puedan estropear el panel de mandos y las superficies internas y externas del horno.** Utilice un paño empapado en detergente suave o una toalla de papel con vaporizador de líquido limpiacristales. Aplique el limpiador sobre el papel.



NUNCA pulverice directamente sobre el horno.



DE FORMA PERIÓDICA, será preciso retirar el plato giratorio y su soporte para limpiar la base del horno, sobre todo si se han derramado líquidos.

EL HORNO ESTÁ DISEÑADO para funcionar con el plato giratorio.

i **No** lo utilice si ha retirado el plato giratorio para limpiarlo.

UTILICE UN PAÑO SUAVE HUMEDECIDO con un detergente suave para limpiar las superficies interiores, la parte frontal y posterior de la puerta y el marco de la misma.

i **NO PERMITA QUE SE ACUMULE** grasa ni otras partículas en la puerta.

PARA QUITAR MANCHAS difíciles, hierva una taza de agua en el horno durante 2 o 3 minutos. El vapor ablandará la suciedad.

LOS OLORES DEL INTERIOR DEL HORNO pueden eliminarse si se añade zumo de limón a una taza de agua y se deja hervir en el plato giratorio unos minutos.

i **NO UTILICE APARATOS DE LIMPIEZA POR VAPOR** en el horno de microondas.

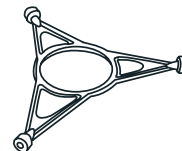
i **ES PRECISO LIMPIAR EL HORNO** periódicamente y eliminar los restos de alimentos que puedan quedar.

EL GRATINADOR no necesita limpieza ya que las altas temperaturas queman las salpicaduras, aunque se debe limpiar a intervalos periódicos la superficie que tiene debajo. Para ello utilice un paño suave humedecido en detergente suave.

SI NO UTILIZA HABITUALMENTE la función de grill, déjelo funcionando durante 10 minutos una vez al mes para quemar las salpicaduras y reducir el riesgo de incendio.

APTO PARA LAVAVAJILLAS:

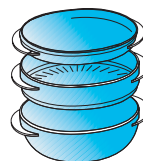
SOPORTE DEL PLATO GIRATORIO.



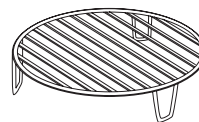
PLATO GIRATORIO DE CRISTAL.



VAPORERA



PARRILLA.



GUÍA PARA LA LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS

SI EL HORNO NO FUNCIONA, no pida asistencia técnica antes de comprobar lo siguiente:

- ❏ El plato giratorio y su soporte están colocados en la posición correcta.
- ❏ El enchufe está insertado correctamente en la toma de corriente.
- ❏ La puerta está cerrada correctamente.
- ❏ Los fusibles no se han quemado y hay suministro de energía eléctrica.
- ❏ Compruebe que el horno dispone de ventilación.
- ❏ Espere diez minutos e intente utilizar el horno otra vez.
- ❏ Abra y cierre la puerta antes de utilizarlo.

ESTAS COMPROBACIONES EVITAN llamadas innecesarias que tendría que abonar.

Cuando solicite asistencia técnica, proporcione el número de serie y el modelo del horno (vea la etiqueta de servicio). Si desea más información, consulte el folleto de la garantía.



SI FUERA NECESARIO sustituir el cable de alimentación, es preciso que sea el cable original. Solicítelo a nuestro centro de asistencia. Este cable sólo debe sustituirlo un técnico cualificado.



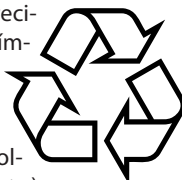
LA ASISTENCIA TÉCNICA SÓLO DEBE LLEVARLA A CABO UN TÉCNICO CUALIFICADO. Es peligroso que cualquier otra persona realice operaciones y reparaciones técnicas que impliquen la extracción de las cubiertas que protegen de la exposición a la energía de microondas.

NO EXTRAIGA NINGUNA DE LAS CUBIERTAS DEL HORNO.



CONSEJOS PARA LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

LA CAJA DEL EMBALAJE es 100% reciclable, como lo atestigua el símbolo impreso. Respete la normativa local sobre desechos y mantenga el material potencialmente peligroso (bolsas de plástico, poliestireno, etc.) fuera del alcance de los niños.



ESTE APARATO tiene la marca CE en conformidad con la Directiva 2002/96/EC sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE). La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medioambiente y la salud.

EL SÍMBOLO en el producto o en los documentos que se incluyen con el producto, indica que no se puede tratar como residuo doméstico. Es necesario entregarlo en un punto de recogida para reciclar aparatos eléctricos y electrónicos.



DESÉCHELO con arreglo a las normas medioambientales para eliminación de residuos.

PARA OBTENER INFORMACIÓN

más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos urbanos o la tienda donde adquirió el producto.

ANTES DE DESECHARLO, corte el cable de alimentación para que el aparato no pueda conectarse a la red eléctrica.

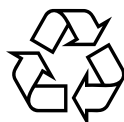
CONFORME CON LA NORMA IEC 60705.

LA IEC (INTERNATIONAL ELECTROTECHNICAL COMMISSION), ha desarrollado una norma para las pruebas comparativas del rendimiento térmico de los hornos de microondas. Para este horno, se recomienda lo siguiente:

PRUEBA	CANTIDAD	TIEMPO APROX.	NIVEL DE POTENCIA	RECIPIENTE
12.3.1	750 G	10 MIN.	700 W	PYREX 3.220
12.3.2	475 G	5 MIN.	700 W	PYREX 3.827
12.3.3	900 G	14 MIN.	700 W	PYREX 3.838
12.3.4	1100 G	20 - 22 MIN.	600 W +	PYREX 3.827
		7-8 MIN.	GRILL	
13.3	500 G	DESCONGELACIÓN RÁPIDA		COLOQUE EN EL PLATO GIRATORIO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN	230 V/50 Hz
ENTRADA DE POTENCIA NOMINAL	1100 W
FUSIBLE	10 A
POTENCIA DE SALIDA DE LAS MICROONDAS	700 W
GRILL	700 W
DIMENSIONES EXTERIORES (ALTO x ANCHO x FONDO)	285 x 456 x 359
DIMENSIONES INTERIORES (ALTO x ANCHO x FONDO)	196 x 292 x 295



4 6 1 9 6 5 2 7 6 9 1 1

