

**MWD 202**

**MWD 302**

**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](http://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 y que la junta interna de la puerta está en buenas condiciones. 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.

**NO UTILICE UN CABLE DE EXTENSIÓN.**



**SI EL CABLE DE ALIMENTACIÓN ES DEMASIADO CORTO,** solicite a un electricista o persona calificada la instalación de un tomacorriente cerca del dispositivo.

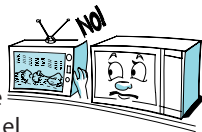


**ADVERTENCIA:** La utilización incorrecta del enchufe con conexión a tierra puede derivar en una descarga eléctrica. Consulte a un electricista o persona calificada si no comprendió por completo las instrucciones de conexión a tierra o si existen dudas sobre si el horno microondas está conectado a tierra de forma correcta.

### 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 eventuales daños materiales y a personas o animales derivados del incumplimiento de este requisito.

**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 en los fusibles o la caja.



**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.



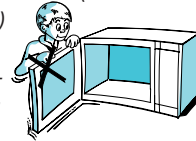
**NO UTILICE PRODUCTOS** químicos ni vaporizadores corrosivos en este aparato. Este horno está específicamente diseñado para calentar y cocinar comida. No está ideado para el uso industrial o en laboratorios.



**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 MANTENGA ni utilice el aparato en el exterior de la vivienda.**

**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

**DEBIDAS O AGUA, POR EJEMPLO.** En el microondas, los líquidos pueden calentarse a mayor temperatura que el punto de ebullición sin que apenas aparezcan burbujas.



Como consecuencia, el líquido hirviendo podría derramarse de forma repentina.

Para evitar esta 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 o la tetina antes de proceder a calentar!**



## 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.**

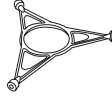
**SI LOS ACCESORIOS QUE CONTIENEN METAL** entran en contacto con las paredes internas del horno mientras está funcionando, se producirán chispas y el horno se estropeará.

**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.

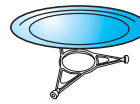
☞ Encaje el soporte del plato giratorio en el horno.



### PLATO GIRATORIO DE CRISTAL

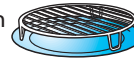
**UTILICE EL PLATO GIRATORIO** de cristal con todos los métodos de cocción. El plato recoge la grasa y las partículas de comida que, de otro modo, quedarían en el interior del horno.

☞ Coloque el plato giratorio de cristal en el soporte.



### PARRILLA

**USE LA PARRILLA** cuando cocine con Grill.



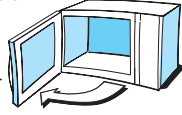
## SELECCIÓN DE LA POTENCIA DEL MICROONDAS

POTENCIA	USO RECOMENDADO:
MÁX. (700 W)	<b>CALENTAMIENTO DE BEBIDAS</b> , 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	<b>COCCIÓN DE</b> verduras, pescado, carne, etc.
400 W	<b>COCCIÓN MÁS DELICADA</b> , como salsas de alto valor en proteínas, queso, platos con huevo y para terminar de cocinar guisos. Cocción lenta de guisos, fundir mantequilla.
DESCONGELACIÓN (160 W)	<b>DESCONGELACIÓN.</b> Ablandamiento de mantequilla, quesos.
MANTENIMIENTO CALIENTE (90 w)	<b>ABLANDAMIENTO</b> de helados.

## 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.



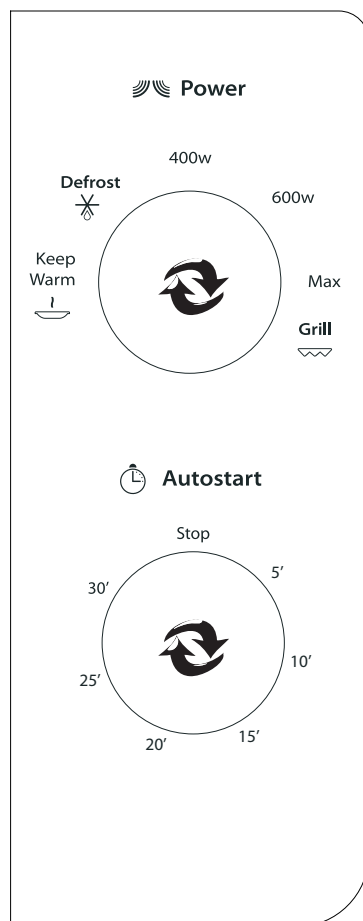
### SI NO DESEA CONTINUAR LA COCCIÓN

Retire el alimento, gire el mando de ajuste a cero y cierre la puerta.

### PARA CONTINUAR LA COCCIÓN

Cierre la puerta. El proceso de cocción continuará desde donde se interrumpió.

## FUNCIONAMIENTO DEL HORNO



**1** GIRE EL MANDO MULTIFUNCIÓN para seleccionar el nivel de potencia y la función.

**2** GIRE EL MANDO DE AJUSTE a la derecha para programar el tiempo de cocción. El horno se pone en funcionamiento automáticamente.

## TABLA DE COCCIÓN

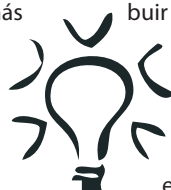
**CUANTA MÁS CANTIDAD DE ALIMENTO COCINE**, más tiempo tardará en cocinarse. Como regla de tres, a doble cantidad de comida, doble cantidad de tiempo.

**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	MÁX. (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 SOBRE PAPEL DE COCINA en un plato, 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.	COCÍNELAS CUBIERTAS
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 GUIOSOS 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 calentamiento.

**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 PRE-PARADA	300 G 450 G	MÁX. (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		2 ½ - 3 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 paquetes 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	DESCONGELACIÓN	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 en trozos o filetes	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.



**ANTES DE UTILIZAR EL GRILL** en combinación con el microondas, asegúrese de que los utensilios empleados son resistentes al calor y aptos para el horno, y de que dejan pasar las microondas.

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

TIPO DE ALIMENTO	CANTIDAD	CONFIGURACIÓN	TIEMPO	CONSEJOS
TOSTADA CON QUESO	3 PIEZAS	GRATINADOR (GRILL)	9 - 11 MIN.	COLOQUE el plato en la parrilla
POMMES DUCHESSE (RECETA FRANCESA DE PURÉ DE PATATAS)	2 RACIONES		12 - 14 MIN.	COLOQUE el plato en la parrilla.
EMBUTIDOS (100 g /unidad)	2 - 3 PIEZAS		20 - 22 MIN.	COLOQUE el plato en la parrilla. Gire a mitad de la cocción.
SALCHICHAS (40-50 g /unidad)	4 PIEZAS		18-20 MIN.	COLOQUE el plato en la parrilla. Gire a mitad de la cocción.
GRATINADO DE PATATAS	4 RACIONES	MÁX. (700 W) POSTERIORMENTE, GRATINAR	18 - 20 MIN. 10 - 12 MIN.	COLOQUE el recipiente en el plato giratorio de cristal.
LASAÑA (congelada)	400 G	600 W POSTERIORMENTE, GRATINAR	16 - 18 MIN. 9 - 11 MIN.	COLOQUE el recipiente en el plato giratorio de cristal.
GRATINADO DE PESCADO (congelado)	600 G		15 - 18 MIN. 10 - 12 MIN.	COLOQUE el recipiente en el plato giratorio de cristal.

## 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.



**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.



**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.



**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.



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



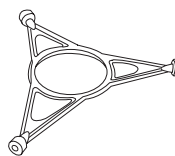
**ES PRECISO LIMPIAR EL HORNO** periódicamente y eliminar los restos de alimentos que puedan quedar.

**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:

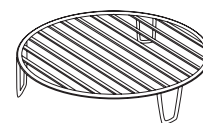
SOPORTE DEL PLATO GIRATORIO.



PLATO GIRATORIO DE CRISTAL.



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.



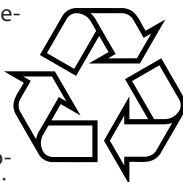
**LA ASISTENCIA TÉCNICA SÓLO DEBE LLEVARLA A CABO UN TÉCNICO CUALIFICADO.** Es peligroso que cualquier otra persona realice operaciones y reparaciones técnicas que impliquen la extracción de las cubiertas que protegen contra la exposición a la energía del microondas.

**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.



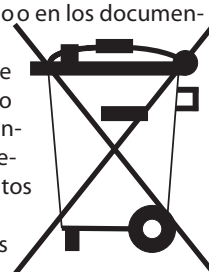
**ESTE APARATO** tiene la marca CE en conformidad con la Directiva 2002/96/EC sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE). La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medioambiente y la salud.

**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.



Handwriting practice sheet with 20 horizontal blue lines. An illustration of a hand holding a pen and writing on a document is positioned in the upper right corner.

Handwriting practice sheet with 20 horizontal blue lines. An illustration of a hand holding a pen and writing on a document is positioned at the top right, overlapping the first three lines.

Handwriting practice sheet with 20 horizontal blue lines. An illustration of a hand holding a pen and writing on a document is positioned at the top right, overlapping the first three lines.

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	18 - 20 MIN. 5 - 6 MIN.	700 W GRATINADOR (GRILL)	PYREX 3.827
13.3	500 G	12 MIN.	DESCONGELACIÓN	COLOQUE EN EL PLATO GIRATORIO

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

TENSIÓN DEL SUMINISTRO ELÉCTRICO	230 V/50 Hz
ENTRADA DE POTENCIA NOMINAL	1.100 W
FUSIBLE	10 A
POTENCIA DE SALIDA DE MICROONDAS	700 W
MWD202 GRILL	650 W
MWD302 GRILL	800 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

