

**MWD 321**

**MWD 322**

**Gebrauchsanweisung**

Instructions for use

**Mode d'emploi**

Gebruiksaanwijzing

**Istruzioni per l'uso**



**Brugsanvisning**

Bruksanvisning

**Käyttöohje**

Manual de utilizare

**Instrucciones para el uso**



**Οδηγίες χρήσης**

Instrukcje użytkowania

**Használati utasítás**

Инструкция за използване

**Інструкція з експлуатації**



**Návod k použití**

Návod na použitie

**Instrucțiuni de utilizare**

Инструкции по експлуатации

**تعليمات وكيفية الاستعمال**

[www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com)

**Whirlpool**<sup>®</sup>  
HOME APPLIANCES

# INSTALACIÓN

## -ANTES DE CONECTAR

Coloque el horno a una distancia suficiente del resto de fuentes de calor. Para una ventilación adecuada, deje un espacio de al menos 30 cm por encima del horno.

El microondas no se debe colocar dentro de un armario. Este horno no está concebido para colocarlo o usarlo en una superficie de trabajo inferior a 850 mm por encima del suelo.

Compruebe que el voltaje de la placa de características se corresponde con el de la vivienda.

No extraiga las placas de protección interiores del microondas que están situadas en el lado de la pared de la cavidad del horno. Impiden que la grasa y las partículas de alimentos entren en los canales internos del horno. 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. Tráelo con cuidado.

Compruebe que queda espacio vacío por debajo, por encima y alrededor del horno para permitir que circule el aire.

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 sólo funciona si la puerta está correctamente cerrada.

Tanto una recepción insuficiente de televisión como las interferencias 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 estipulada por la ley. El fabricante declina toda responsabilidad respecto a las 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 que tenga su causa en la no observación de las instrucciones por parte del usuario.

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LÉALAS ATENTAMENTE Y GUÁRDELAS PARA CONSULTARLAS MÁS ADELANTE SI ES NECESARIO

Si los materiales internos/externos del horno se inflaman o desprenden humo, mantenga cerrada la puerta del horno y apáguelo. Desconecte el cable de alimentación o inhabilite la red de suministro eléctrico retirando el fusible o a través del cuadro de interruptores.

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.

**ADVERTENCIA:** El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso.

Debe tener cuidado y evitar tocar los elementos que se calientan en el interior del horno.

Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados del horno, a menos que una persona responsable se haga cargo de su vigilancia continua.

El horno de microondas ha sido diseñado para calentar alimentos y bebidas. El secado de alimentos o ropa y el calentamiento de almohadillas térmicas, calcetines, esponjas, ropa húmeda o artículos similares podría puede acarrear el riesgo de lesiones, ignición o incendio.

Este aparato es apto para el uso por niños mayores de 8 años, así como por personas con habilidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o carentes de experiencia y conocimientos, siempre y cuando una persona responsable se haga cargo de su vigilancia o reciban instrucciones en relación con el uso del aparato de un modo seguro y comprendan los riesgos que de él se derivan. Se prohíbe la limpieza y el mantenimiento del aparato a los niños, a menos que estos sean mayores de 8 años y una persona responsable se haga cargo de su vigilancia.

Vigile a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

**ADVERTENCIA:** 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.

**ADVERTENCIA:** 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 debe utilizarse hasta que lo repare un técnico cualificado.

No utilice el horno microondas para calentar o cocer huevos enteros, con o sin cáscara, porque pueden explotar aunque haya finalizado el calentamiento.

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Los aparatos no están diseñados para funcionar con un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

No deje el horno desatendido si utiliza gran cantidad de grasa o aceite, ya que podrían recalentarse y arder. 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 ni otros materiales combustibles. Podría producirse un incendio.

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 cuelgue ni coloque objetos pesados en la puerta, ya que esto podría dañar la apertura y las bisagras del horno. No utilice el asa de la puerta para colgar cosas.

## GUÍA PARA LA LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS

---

Si el horno no funciona, no pida asistencia técnica antes de comprobar lo siguiente:

- El plato giratorio de cristal y su soporte están colocados en la posición correcta.
- El enchufe está insertado correctamente en la toma de corriente.
- La puerta está cerrada correctamente.
- Compruebe que sus fusibles no se han quemado y asegúrese de que 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.

**ADVERTENCIA:** 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.

## 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.

No utilice el horno microondas para freír, ya que la temperatura del aceite no puede controlarse.

Utilice guantes o salvamanteles termorresistentes para evitar quemarse al tocar los recipientes, los componentes del horno y las ollas tras la cocción.

### -LÍQUIDOS

Por ej. bebidas o agua. En el microondas, los líquidos pueden calentarse a temperatura superior al punto de ebullición sin que apenas aparezcan burbujas. Y esto podría provocar un repentino desbordamiento de líquido caliente.

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.

### - CUIDADO

Cuando caliente alimentos infantiles o líquidos en biberones o tarros, no olvide agitarlos y comprobar su temperatura antes de servirlos. Así se asegurará la distribución homogénea del calor y evitará el riesgo de quemaduras.

Siempre consulte el libro de cocina para microondas para detalles. Especialmente, si va cocinar o calentar alimentos que contienen alcohol.

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 libremente debe usar un recipiente más pequeño o detener la función del plato giratorio (consulte Recipientes más grandes).

### 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 (incluida sólo con determinados modelos.)

- USE LA PARRILLA cuando cocine con Grill.



## MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

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 u otros productos 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.

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.

Utilice un paño suave humedecido con un detergente suave para limpiar las superficies interiores, así como el frontal, la parte posterior y el marco de la puerta.

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.

La limpieza es la única operación de mantenimiento requerida habitualmente. Debe efectuarse con el horno microondas desconectado.

Nunca pulverice directamente sobre el horno.

El horno está diseñado para funcionar con el plato giratorio de cristal.

No lo utilice si ha retirado el plato giratorio de cristal para limpiarlo.

No permita que la grasa o que partículas de alimentos se acumulen alrededor de la puerta. Para manchas resistentes, hierva una tasa de agua en el horno por 2 ó 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 de cristal unos minutos.

El grill no necesita limpieza ya que las altas temperaturas queman las salpicaduras, aunque la superficie que tiene debajo se debe limpiar a intervalos periódicos. 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.

### LIMPIEZA ESPECIAL:

La bandeja crisp debe limpiarse en agua con detergente suave. Las áreas muy sucias pueden limpiarse con un estropajo y un limpiador suave.

Siempre debe dejar enfriar la bandeja crisp antes de limpiarla.

No sumerja la bandeja crisp en agua ni la enjuague mientras esté caliente. El enfriamiento rápido puede dañarla.

No utilice estropajos de acero. Se rayará la superficie.

### APTO PARA LAVAVAJILLAS :

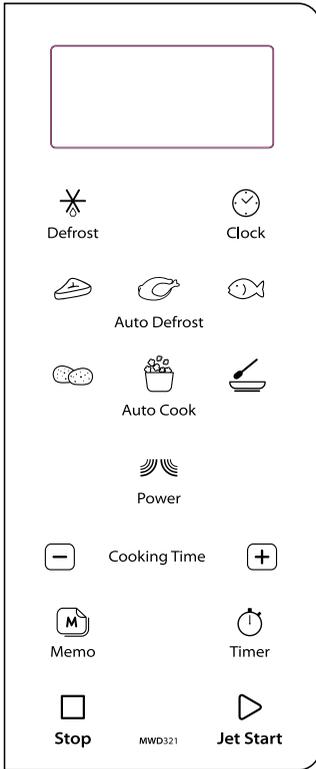
• Soporte de plato giratorio

• Parilla

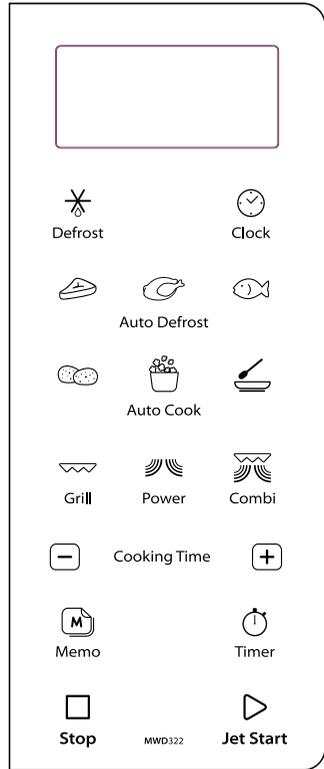
• Plato giratorio de cristal

# PANEL DE MANDOS

## MWD321



## MWD322



## PROTECCIÓN DE ENCENDIDO / SEGURIDAD INFANTIL

**BLOQUEO:** Si pulsa el botón de parada (Stop) durante 3 segundos en el modo de espera, sonará un pitido largo y el modo de bloqueo infantil se activará. Los botones se bloquean en este modo y la pantalla muestra el reloj o “:”,



con el símbolo de bloqueo 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 “de espera” cuando aparece el reloj de 24 horas o, si no se ha programado el reloj, cuando la pantalla está en blanco.)



**DESBLOQUEO:** Si pulsa el botón de parada (Stop) durante 3 segundos en el modo de bloqueo infantil, sonará un pitido largo, el bloqueo se anulará, podrán utilizarse los botones y el símbolo de bloqueo infantil desaparecerá.



**ES PRECISO** abrir y cerrar la puerta del horno (para introducir alimentos, por ejemplo) antes de que se active el bloqueo de seguridad. De lo contrario, la pantalla mostrará “door” (puerta).

door

## 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 5 minutos.



**SI NO DESEA CONTINUAR LA COCCIÓN:**

**RETIRE EL ALIMENTO,** cierre la puerta y pulse el botón de parada (Stop).



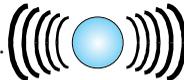
**PARA CONTINUAR LA COCCIÓN:**

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



**SI PULSA EL BOTÓN DE INICIO (START) DOS VECES,** el tiempo aumentará 30 segundos.

**SONARÁ UN PITIDO** cuando termine el proceso de cocción y luego el aparato cambiará al modo de espera.





## KITCHEN TIMER (TEMPORIZADOR DE COCINA)



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

- 1 PULSE EL BOTÓN DE TEMPORIZADOR (TIMER)** hasta que el número de la izquierda (minutos) parpadee.
- 2 PULSE EL BOTÓN "+", "-"** para programar la MINUTOS.
- 3 PULSE EL BOTÓN DE TEMPORIZADOR (TIMER)** hasta que los dos números de la derecha (segundos) parpadeen.
- 4 PULSE EL BOTÓN "+", "-"** para programar los segundos.
- 5 VUELVA A PULSAR EL BOTÓN DE TEMPORIZADOR (TIMER).**



## CLOCK (RELOJ)



**CUANDO SE ENCHUFA EL HORNO POR PRIMERA VEZ** o después de un corte de energía eléctrica, la pantalla presenta la indicación ":" y se escucha un pitido.

- 1 PULSE EL BOTÓN DE RELOJ (CLOCK)** hasta que el número de la izquierda (horas) parpadee.
- 2 PULSE EL BOTÓN "+", "-"** para programar la hora.
- 3 PULSE EL BOTÓN DE RELOJ (CLOCK)** hasta que los dos números de la derecha (minutos) parpadeen.
- 4 PULSE EL BOTÓN "+", "-"** para programar los minutos.
- 5 VUELVA A PULSAR EL BOTÓN DE RELOJ (CLOCK).**

**EL RELOJ QUEDA AJUSTADO** y en funcionamiento.

**SI EL RELOJ** no se programa después de enchufar el aparato, la pantalla mostrará la indicación ":".

**DURANTE LA PROGRAMACIÓN DEL RELOJ**, el horno sale del modo de programación y el ajuste no es válido si se pulsa el botón de parada (Stop).



## MEMORY(MEMORIA)



**LA FUNCIÓN DE MEMORIA** permite recuperar uno de los ajustes preferidos de forma rápida y sencilla.  
**LA FUNCIÓN DE MEMORIA** sirve para almacenar el ajuste que se muestra en un determinado momento.

### CÓMO UTILIZAR UN AJUSTE ALMACENADO:

- 1 **MANTENGA PULSADO EL BOTÓN DE MEMORIA (MEMO)** hasta que oiga una señal acústica.
- 2 **PULSE EL BOTÓN DE INICIO (START).**

### CÓMO GUARDAR UN AJUSTE:

- 1 **SELECCIONE** cualquier función.
- 2 **PROGRAME** los ajustes.
- 3 **MANTENGA PULSADO EL BOTÓN DE MEMORIA (MEMO)** hasta que oiga una señal acústica. El ajuste ahora está almacenado. La memoria puede volver a programarse tantas veces como se desee.

**DURANTE EL PROCESO DE COCCIÓN** es posible mostrar la potencia de microondas durante 3 segundos pulsando el botón Memo; después, el horno vuelve a efectuar la cuenta atrás.



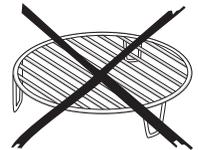
## JET START(ENCENDIDO RÁPIDO )



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

- 1 **PULSE EL BOTÓN DE INICIO (START).**

**ESTA FUNCIÓN COMIENZA AUTOMÁTICAMENTE** con el nivel máximo de potencia de microondas y el tiempo de cocción ajustado en 30 segundos. Cada vez que pulse este botón, el tiempo aumentará 30 segundos.



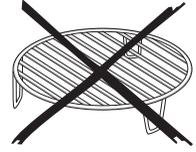


## COCCIÓN Y CALENTAMIENTO CON MICROONDAS



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

- 1 **PULSE EL BOTÓN DE POTENCIA (POWER)** varias veces para programar la potencia.
- 2 **PULSE EL BOTÓN “+”, “-”** para programar el tiempo de cocción.
- 3 **PULSE EL BOTÓN DE INICIO (START).**



### **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.*

**DURANTE EL PROCESO DE COCCIÓN** es posible mostrar la potencia de microondas durante 3 segundos pulsando el botón de potencia (Power); después, el horno vuelve a efectuar la cuenta atrás.

## SELECCIÓN DEL NIVEL DE POTENCIA

INDICACIÓN	USO RECOMENDADO:
700W	<b>CALENTAR BEBIDAS</b> , agua, sopas, café, té y otros alimentos con un alto contenido de agua. Si la comida contiene huevo o nata, elegir una potencia inferior.
500W	<b>COCINAR</b> verduras, pescado, carne, etc.
350W	<b>COCINAR ALIMENTOS MÁS DELICADOS</b> , como salsas de alto valor en proteínas, queso y platos con huevo; terminar de cocinar guisos. Cocinar guisos a fuego lento, fundir mantequilla.
160W	<b>DESCONGELAR.</b>



## DEFROST(DESCONGELACIÓN)



Utilice esta función para descongelar carne, pescado y aves. La función de descongelación debe emplearse únicamente si el peso neto oscila entre 100 g- 1.5 kg.

**COLOQUE SIEMPRE LOS ALIMENTOS** en el plato giratorio de cristal.

- 1 **PRESIONE EL BOTÓN DE DESCONGELACIÓN.**
- 2 **PULSE “+”, “-”** para programar el tiempo de cocción.
- 3 **PULSE EL BOTÓN DE INICIO (START)** para empezar a cocinar con la potencia de descongelación.

## AUTO MENU(MENÚ AUTOMÁTICO)

**ESTA FUNCIÓN** incluye un menú de utilidad para descongelar o cocinar distintos alimentos.

**ESTA FUNCIÓN REQUIERE INFORMACIÓN SOBRE** el peso neto de los alimentos. El horno calculará de forma automática el tiempo de descongelación o cocción.

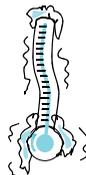
- 1 **PULSE LOS BOTONES DEL MENÚ AUTOMÁTICO** para seleccionar la función (púselos varias veces para seleccionar la cantidad).
- 2 **PULSE EL BOTÓN DE INICIO (START).**

**DURANTE EL PROCESO DE COCCIÓN** es posible ver el peso durante 3 segundos pulsando uno de los botones del menú automático; después, el horno vuelve a efectuar la cuenta atrás.

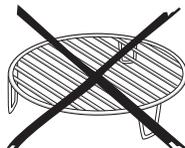
ALIMENTOS CONGELADOS:

**SI LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS ES SUPERIOR** a la temperatura de congelación máxima (-18 °C), elija un peso inferior al real.

**SI LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS ES INFERIOR** a la temperatura de congelación máxima (-18°C), elija un peso superior al real.



	COCCIÓN AUTOMÁTICA			DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA		
ICONO						
FUNCIÓN	PATATAS	PALOMITAS DE MAÍZ	SOPA	CARNE	AVES	PESCADO
PESO	200G	50G	250G	100G	100G	100G
	400G	85G	500G	200G	200G	200G
	600G	100G	1000G	300G	300G	300G
				450G	450G	450G



## GRILL(GRILL)\*

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

- 1 PULSE EL BOTÓN **GRILL** varias veces para programar la potencia del grill.
- 2 PULSE EL BOTÓN "+", "-" para programar el tiempo de cocción.
- 3 PULSE EL BOTÓN DE INICIO (**START**).

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

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

PULSE EL BOTÓN	PORCENTAJE DE GRILL	INDICACIÓN
1 VEZ	100%	G2
2 VECES	50%	G1

Nota: \*incluida sólo con determinados modelos



## GRILL COMBI(GRILL COMBINADO)\*



UTILICE ESTA FUNCIÓN PARA cocinar gratinados, lasaña, aves y patatas asadas.

- 1 PULSE EL BOTÓN DE GRILL COMBINADO (**COMBI**) varias veces para programar la potencia.
- 2 PULSE EL BOTÓN "+", "-" para programar el tiempo de cocción.
- 3 PULSE EL BOTÓN DE INICIO (**START**).

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

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

GRILL COMBINADO		
PULSE EL BOTÓN	NIVEL DE POTENCIA	INDICACIÓN
1 VEZ	ALTO	C3
2 VECES	MEDIO	C2
3 VECES	BAJO	C1

Nota: \*incluida sólo con determinados modelos

## TABLA DE COCCIÓN

**CUANTOS MÁS ALIMENTOS SE QUIEREN COCINAR**, más se tarda. 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 PIENSA COCINAR VARIAS UNIDADES** del mismo alimento, como patatas asadas, colóquelas en círculo para que se cocinen de manera 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.



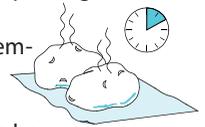
**LOS ALIMENTOS EN TROZOS PEQUEÑOS SE COCINAN CON MÁS RAPIDEZ** que los grandes, mientras que los trozos uniformes se cocinan de forma más homogénea que los que tienen forma irregular.

**REMOVER Y GIRAR LOS ALIMENTOS** son técnicas que se utilizan tanto en la cocción normal como en la cocción con microondas. Su finalidad es distribuir el calor rápidamente al centro del plato y evitar que los alimentos se cocinen demasiado por los bordes externos.

**CUANDO COCINE ALIMENTOS QUE NO TENGAN LA MISMA FORMA** o grosor, coloque la parte más delgada en el centro del plato, donde se calentará en último lugar.

**LOS ALIMENTOS QUE CONTIENEN MUCHA GRASA Y AZÚCAR** se cocinan con más rapidez que los que contienen mucha agua. Además, la grasa y el azúcar alcanzan mayor temperatura que el agua.

**DEJE QUE REPOSEN** un tiempo después de la cocción. 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)	1.000 G	700W	18 - 20 MIN.	5 - 10 MIN.	GIRAR EL POLLO a mitad de la cocción. Comprobar que el jugo de la carne es incoloro al finalizar la cocción.
POLLO (filetes o trozos)	500 G		8 - 10 MIN.	5 MIN.	COMPROBAR que el jugo de la carne es incoloro al finalizar la cocción.
TOCINO	150 G		3 - 4 MIN.	1 - 2 MIN.	COLOCAR EN PAPEL DE COCINA sobre un plato, en 2 o 3 capas, y cubrir con más papel de cocina.
VERDURAS (frescas)	300 G		3 - 4 MIN.	1 - 2 MIN.	COCINAR CUBIERTAS y añadir 2 cucharaditas de sal.
VERDURAS (congeladas)	250 - 400 G		3 - 4 MIN. 5 - 6 MIN.	1 - 2 MIN.	COCINAR CUBIERTAS.
PATATAS ASADAS	1 4 UNIDADES		4 - 6 MIN. 12 - 15 MIN.	2 MIN. 5 MIN.	PINCHAR CON UN TENEDOR. (1 unidad = 250 g) Girar a mitad de la cocción.
CARNE (pastel)	600 - 700 G	500W	12 - 14 MIN.	5 MIN.	
PESCADO (entero)	600 G		8 - 9 MIN.	4 - 5 MIN.	RETIRAR LA PIEL y cocinar cubierto.
PESCADO (filetes)	400 G		5 - 6 MIN.	2 - 3 MIN.	COLOCAR LAS PARTES MÁS DELGADAS hacia el centro del plato. Cocinar 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.

**POR ESO SE OBTIENEN MEJORES RESULTADOS** si se colocan los alimentos más gruesos por la parte exterior del plato y los alimentos más delgados en el centro.

**LOS PEDAZOS FINOS DE CARNE** deben colocarse uno sobre otro o de forma escalonada. Las porciones más gruesas, como filetes o salchichas, deben colocarse unas junto a otras.

**AL RECALENTAR GUIOS O SALSAS**, es conveniente removerlos una vez para distribuir el calor de forma homogénea.

**CUBRIR LOS ALIMENTOS** ayuda a mantener la humedad y a reducir las salpicaduras; además, acorta el tiempo de calentamiento.

**CUANDO RECALIENTE PORCIONES DE ALIMENTOS CONGELADOS**, siga las instrucciones del fabricante que se suministran en el envase.

**LOS ALIMENTOS QUE NO SE PUEDEN REMOVER**, como los gratinados, se recalientan mejor con una potencia 500W.

**CUANDO LOS ALIMENTOS SE DEJAN REPOSAR UNOS MINUTOS**, se garantiza que la temperatura se distribuya uniformemente por todo el alimento.



TIPO DE ALIMENTO	CANTIDAD	NIVEL DE POTENCIA	TIEMPO	TIEMPO DE REPOSO	CONSEJOS
POLLO (entero)	1.000 G	700W	18 - 20 MIN.	5 - 10 MIN.	GIRAR EL POLLO a mitad de la cocción. Comprobar que el jugo de la carne es incoloro al finalizar la cocción.
POLLO (filetes o trozos)	500 G		8 - 10 MIN.	5 MIN.	COMPROBAR que el jugo de la carne es incoloro al finalizar la cocción.
TOCINO	150 G		3 - 4 MIN.	1 - 2 MIN.	COLOCAR EN PAPEL DE COCINA sobre un plato, en 2 o 3 capas, y cubrir con más papel de cocina.
VERDURAS (frescas)	300 G		3 - 4 MIN.	1 - 2 MIN.	COCINAR CUBIERTAS y añadir 2 cucharaditas de sal.
VERDURAS (congeladas)	250 - 400 G		3 - 4 MIN. 5 - 6 MIN.	1 - 2 MIN.	COCINAR CUBIERTAS.
PATATAS ASADAS	1 4 UNIDADES		4 - 6 MIN. 12 - 15 MIN.	2 MIN. 5 MIN.	PINCHAR CON UN TENEDOR. (1 unidad = 250 g) Girar a mitad de la cocción.
CARNE (pastel)	600 - 700 G	500W	12 - 14 MIN.	5 MIN.	
PESCADO (entero)	600 G		8 - 9 MIN.	4 - 5 MIN.	RETIRAR LA PIEL y cocinar cubierto.
PESCADO (filetes)	400 G		5 - 6 MIN.	2 - 3 MIN.	COLOCAR LAS PARTES MÁS DELGADAS hacia el centro del plato. Cocinar cubierto.

## 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 ENVASE** condiciona el tiempo de descongelación. Los envases planos se descongelan antes que los altos.

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

**PROTEJA LAS PARTES DEL ALIMENTO** que empiecen a calentarse con trozos pequeños de papel de aluminio (por ejemplo, los muslos y las alitas de pollo).

**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 - 1.000 G	160W	20 - 22 MIN.	10 - 15 MIN.	GIRAR a mitad de la descongelación.
CARNE PICADA	500 G		8 - 10 MIN.	5 MIN.	GIRAR a mitad de la descongelación. Separar las piezas descongeladas.
CHULETAS, COSTILLAS, FILETES	500 G		7 - 9 MIN.	5 - 10 MIN.	GIRAR a mitad de la descongelación.
POLLO (entero)	1.200 G		25 MIN.	10 - 15 MIN.	GIRAR a mitad de la descongelación.
POLLO (filetes o trozos)	500 G		7 - 9 MIN.	5 - 10 MIN.	GIRAR/SEPARAR a mitad de la descongelación. Proteger las puntas de las alas y los muslos con papel de aluminio para evitar que se recalienten.
PESCADO (entero)	600 G		8 - 10 MIN.	5 - 10 MIN.	GIRAR a mitad de la descongelación y proteger la cola con papel de aluminio para evitar que se recaliente.
PESCADO (filetes)	400 G		6 - 7 MIN.	5 MIN.	GIRAR a mitad de la descongelación. Separar las piezas descongeladas.
BARRA DE PAN	500 G		4 - 6 MIN.	5 MIN.	GIRAR a mitad de la descongelación.
BOLLOS Y PANECILLOS	4 UNIDADES (150 - 200 G)		1 ½ - 2 MIN.	2 - 3 MIN.	Colocar en círculo.
FRUTAS Y BAYAS	200 G		2 - 3 MIN.	2 - 3 MIN.	Separar 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.

**LOS ALIMENTOS DE MÁS GROSOR**, como gratinados y pollo, deben cocinarse primero en el microondas y luego ponerse al grill para dorar la superficie y que adquieran color.



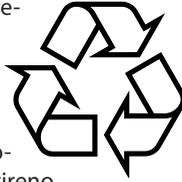
**PUEDA COLOCAR** fuentes de horno o gratinados directamente sobre el plato giratorio de cristal.

TIPO DE ALIMENTO	CANTIDAD	PROGRAMACIÓN	TIEMPO	CONSEJOS
TOSTADA CON QUESO	3 PIEZAS	GRILL 2	7 - 8 MIN.	COLOCAR en la parrilla.
POMMES DUCHESSE (RECETA FRANCESA DE PURÉ DE PATATAS)	2 RACIONES		8 - 10 MIN.	COLOCAR el plato en la parrilla.
EMBUTIDOS (100 G / UNIDAD)	2 - 3 PIEZAS		18 - 20 MIN.	COLOCAR en la parrilla. Girar a mitad de la cocción.
SALCHICHAS (40-50 g / unidad)	4 PIEZAS		16 - 18 MIN.	COLOCAR en la parrilla. Girar a mitad de la cocción.
GRATINADO DE PATATAS	4 RACIONES	500W MICROONDAS Y LUEGO GRILL 2	18 - 20 MIN. 10 - 12 MIN.	COLOCAR el recipiente en el plato giratorio.
LASAÑA (congelada)	400 G	COMBI 1 Y LUEGO GRILL 2	15 - 17 MIN. 5 - 6 MIN.	COLOCAR el recipiente en el plato giratorio.
GRATINADO DE PESCADO (congelado)	600 G	500W MICROONDAS Y LUEGO GRILL 2	16 - 18 MIN. 5 - 7 MIN.	COLOCAR el recipiente en el plato giratorio.

Nota: \*incluida sólo con determinados modelos

## 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 europea 2002/96/EC sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE). Al asegurarse de que se desecha correctamente, contribuirá a evitar las posibles consecuencias negativas para el medioambiente y la salud pública que podría conllevar una gestión inadecuada de los residuos.

**EL SÍMBOLO** en el producto o en los documentos que se incluyen con el producto indica que no se puede tratar como residuo doméstico. Este electrodoméstico se debe entregar en el punto de recogida para reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.



**DESÉCHELO** con arreglo a las normas medioambientales locales 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	13 MIN.	700 W	PYREX 3.220
12.3.2	475 G	6 ½ MIN.	700 W	PYREX 3.827
12.3.3	900 G	18 MIN.	700 W	PYREX 3.838
12.3.4*	1100 G	30 MIN.	COMBINADO (700W+GRILL)	PYREX 3.827
13.3	500 G	15 MIN.	DESCONGELACIÓN	COLOQUE EN EL PLATO GIRATORIO

Nota: \*incluida sólo con determinados modelos

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### MWD321

TENSIÓN DEL SUMINISTRO ELÉCTRICO	230-240 V/50 Hz
ENTRADA DE POTENCIA NOMINAL	1100 W
POTENCIA DE SALIDA DE MICROONDAS	700 W
DIMENSIONES EXTERIORES (ALTO x ANCHO x FONDO)	285 x 456 x 349
DIMENSIONES INTERIORES (ALTO x ANCHO x FONDO)	196 x 292 x 295

### MWD322

TENSIÓN DEL SUMINISTRO ELÉCTRICO	230-240 V/50 Hz
ENTRADA DE POTENCIA NOMINAL	1100 W
POTENCIA DE SALIDA DE MICROONDAS	700 W
GRILL	800 W
DIMENSIONES EXTERIORES (ALTO x ANCHO x FONDO)	285 x 456 x 349
DIMENSIONES INTERIORES (ALTO x ANCHO x FONDO)	196 x 292 x 295

